DICEMBRE 2024

# LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

**70 RICETTE PER LE FESTE**

Crostata nocciole, ribes e meringa

# *Buon Natale!*

**I FRATELLI CEREA** DEL RISTORANTE DA VITTORIO FIRMANO IL RICETTARIO CON NOI

**DOLCI A VOLONTÀ CON BAKE OFF** E I GRANDI PASTICCIERI D'ITALIA

**QUAL È IL PANDORO PIÙ BUONO?** VE LO DICE LA REDAZIONE

**ALESSANDRO BORGHESE** E LA SUA VIGILIA

#LACUCINAITALIANAPATRIMONIODELLUMANITÀ

Viktoriia Yarova, Roma, 2022.©Vincent-Peters

BRANDANI®
ITALIAN STYLE

Christmas
collection
serviziclienti@brandani.it
www.brandani.it

# IL PRANZO DELLA MAGIA

Qualche anno fa, capitò che un caro amico cuoco (pezzo da novanta, eh) non poteva scendere al suo paese nel Sud Italia per le feste di Natale e aveva la sua piccola famiglia da sola a casa il giorno fatidico. Allora invitai mamma e figlia e naturalmente lui alla nostra tavola. Per quanto cercassi di mascherare la mia ansia di cucinare per uno chef con la C maiuscola, già in forza nei migliori ristoranti del mondo e detentore di diverse stelle e mi fermo qui con i titoli ma vi assicuro che sono tanti..., ero talmente agitata che mi venne male persino il brodo che non sbaglio mai, ma dico mai anche perché è una mia fissazione. Ometto un commento sull'arista con le albicocche, ricetta di mia zia Antonella (che fra l'altro trovate nel servizio con i piatti della redazione), perché anche quella da infallibile era diventata fallibile. Comunque la certezza era lì evidente: avevo cucinato un pranzo che era un disastro e gli ospiti stavano per arrivare. Lo confesso, non mi preoccupavo tanto dei miei genitori, di solito molto indulgenti, ma ero davvero inquieta sulla reazione del mio amico. Appena entrato, lo portai in cucina e gli spiegai che ero andata in panico e che il pranzo era tremendo. Lui, come sempre molto gentile e mai arrogante anche con la sua brigata, mi disse: ci penso io. E da lì in poi solo cose belle. Iniziò a prendere ingredienti in modo quasi casuale anche se non lo era, inclusa la soia, un po' di ghiaccio, erbe, in un attimo il brodo da sciapo e ospedaliero era diventato sopraffino. La carne tagliata e sfumata con bottiglie che per me erano più soprammobili che altro un sogno di sapore... Magia dopo magia, il pranzo di Natale da dimenticabile era diventato indimenticabile. E allora capisci che la cucina è alchimia, creatività, intelligenza e amore, e che i cuochi quelli bravi più che stellati sono stellari per quello che sanno fare, per la pioggia di luce che distribuiscono sulle pietanze. In questo numero i fratelli Cerea, Chicco e Bobo insieme, hanno cucinato con noi la loro magia per arricchire, alleggerire, evolvere i sapori e spingere la frontiera del gusto sempre più lontano verso l'orizzonte di un pranzo che non scordi più. Ecco, vi auguro di cuore un Natale pieno di momenti sopraffini da conservare nel cuore e nella memoria (e non in quella dello smartphone), un Natale colmo di umanità e visione benevola sul mondo e anche sui nostri e(o)rrori in cucina.

PS: L'eterno dilemma del panettone o pandoro? Lo abbiamo risolto assaggiando (foto sopra) tutti i pandori disponibili o quasi...

*Maddalena Fossati Dondero*

@ mfossati@condenast.it maddalenafossati

VI ASPETTIAMO IN EDICOLA OGNI MESE E ONLINE

**lacucinaitaliana.it**
Scoprite i video e i contenuti aggiuntivi di *La Cucina Italiana* e cercate la vostra ricetta preferita tra le tantissime che pubblichiamo ogni giorno sul nostro sito.

**Per scrivere alla redazione**
*cucina@lacucinaitaliana.it* o *La Cucina Italiana*, piazzale Cadorna 5, 20123 Milano.

**In digitale**
Potete acquistare la copia singola o l'abbonamento in edizione digitale sulla App LA CUCINA ITALIANA disponibile su Apple Store e Google Play.

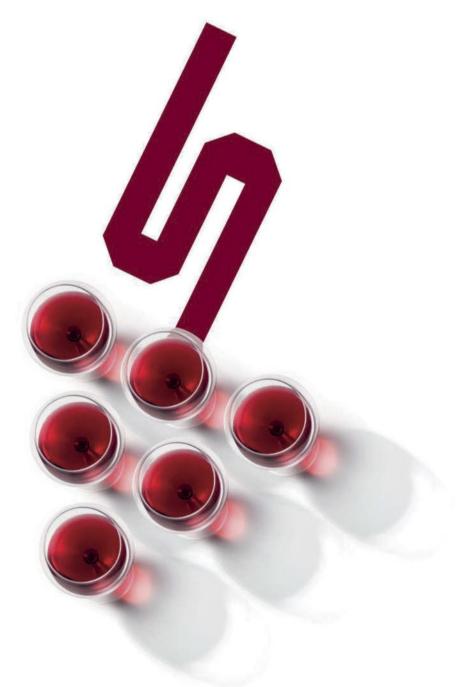
**Per abbonarsi**
Inquadrate il QRcode o chiamate lo 02 86808080.

In copertina: crostata nocciole, ribes e meringa (pag. 86). Ricetta di Joëlle Néderlants, foto di Riccardo Lettieri, styling di Beatrice Prada.

FOTO MARIKA SARZI SARTORI

# DICEMBRE



IL MENSILE DI GASTRONOMIA
LA CUCINA ITALIANA
PREPARATO E ASSAGGIATO
CON LA CUCINA IN REDAZIONE

**LA FILOSOFIA CHE CI GUIDA DAL 1929**

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Una cuoca o un cuoco lo pensa e lo realizza, e una redattrice ne segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative.

# CHE COSA CUCINIAMO QUESTO MESE

(Facile – Medio – Per esperti)

### INDICE ANNUALE

Inquadrate il codice QR per consultare l'indice annuale con tutte le ricette del 2024.



### LE MISURE A PORTATA DI MANO

Per facilitare e rendere più svelto il lavoro in cucina, invece di usare la bilancia, dosate ingredienti liquidi e in polvere con tazze e cucchiai

**BICCHIERINO DA LIQUORE COLMO**
60 g di acqua, vino, brodo. 65 g di latte. 55 g di olio. 50 g di zucchero.

**TAZZINA DA CAFFÈ COLMA**
80 g di acqua, vino, brodo. 70 g di olio. 70 g di zucchero. 50 g di farina. 40 g di grana grattugiato.

**BICCHIERE DA ACQUA COLMO**
200 g di acqua, vino, brodo. 220 g di latte. 170 g di zucchero. 130 g di farina. 160 g di riso.

**CUCCHIAINO DA TÈ RASO**
4 g di acqua, vino, brodo. 3 g di olio. 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero. 2 g di farina. 2 g di grana grattugiato.

**TAZZA DA TÈ COLMA**
240 g di acqua, vino, brodo. 250 g di latte. 200 g di zucchero semolato. 150 g di farina. 200 g di riso.

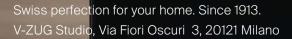
**CUCCHIAIO DA MINESTRA RASO**
12 g di acqua, vino, brodo, latte. 10 g di olio. 15 g di sale grosso. 15 g di sale fino. 10 g di zucchero. 10 g di farina. 5 g di grana grattugiato.

**MESTOLO RASO**
120 g di acqua, vino, brodo. 125 g di latte.

**PIZZICO**
5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero.

**PUGNETTO**
30 g di riso. 30 g di zucchero. 25 g di farina.

This is what Swiss Design looks like.

frigo2000
high performance kitchen

**GIOCA CON NOI**

# TEST: ABC AI FORNELLI

*Quanto ne sapete di gastronomia? Mettetevi alla prova!*

## TROVATE L'INTRUSO

*Sono tutti* **VINI ROSSI** *tranne uno, quale?*

**BRUNELLO DI MONTALCINO**
**CHIANTI**
**GRILLO**
**AMARONE**
**TEROLDEGO**
**BONARDA**

**L'INTRUSO**..............................

*Sono tutti* **MOLLUSCHI** *tranne uno, quale?*

**SEPPIA**
**MOSCARDINO**
**VONGOLA**
**TOTANO**
**SCAMPO**
**POLPO**

**L'INTRUSO**..............................

*Sono tutti* **SUGHI** *per primi tranne uno, quale?*

**AMATRICIANA**
**CARBONARA**
**PESTO SICILIANO**
**CIBREO**
**PUTTANESCA**
**NERANO**

**L'INTRUSO**..............................

**VINI ROSSI** L'INTRUSO È IL GRILLO (BIANCO);
**MOLLUSCHI** L'INTRUSO È LO SCAMPO (CROSTACEO);
**SUGHI** L'INTRUSO È IL CIBREO (SECONDO A BASE DI POLLO).


# LA CUCINA ITALIANA

**N. 12** – Dicembre 2024 – **Anno 95°**

**Direttore Responsabile**
MADDALENA FOSSATI DONDERO

**Art Director**
BRENDAN ALLTHORPE

**Redazione**
LAURA FORTI (redattore esperto) – lforti@lacucinaitaliana.it
ANGELA ODONE – aodone@lacucinaitaliana.it
SARA TIENI – stieni@lacucinaitaliana.it
**Ufficio grafico**
RITA ORLANDI (capo ufficio grafico)
**Photo Editor**
ELENA VILLA
**Cucina di redazione**
SARA FOSCHINI
**Lacucinaitaliana.it**
STEFANIA VIRONE VITTOR (Senior Features and Web Editor) – svirone@condenast.it
RICCARDO ANGIOLANI – rangiolani@condenast.it
GIADA BELLEGOTTI – gbellegotti.ext@condenast.it
**Digital**
FRANCESCA MARINO (audience development manager) – fmarino@condenast.it
MARIKA SARZI SARTORI (social media manager) – msarzi.ext@condenast.it
**Styling**
BEATRICE PRADA (consultant)
**Segreteria di redazione**
MONICA OGGIONI – cucina@lacucinaitaliana.it

**Hanno collaborato**
**Per le ricette** GIOVANNI ALLARIO, ANDREA APREA, GIUSI BATTAGLIA, GIACOMO BESUSCHIO, LUIGI BIASETTO, ALESSANDRO BORGHESE, RITA BUSALACCHI, DAMIANO CARRARA, CHICCO E BOBO CEREA, DIEGO CROSARA, TOMMASO FOGLIA, SARA FOSCHINI, EMANUELE FRIGERIO, GIANLUCA FUSTO, ERNST KNAM, IGINIO MASSARI, MARCO MORETTO, CESARE MURZILLI, JOËLLE NÉDERLANTS, BENEDETTA PARODI, WALTER PEDRAZZI, ALESSANDRO PROCOPIO, GIULIA ROTA, ALESSANDRO SERVIDA, SARA TIENI, VIVIANA VARESE
**Per i testi** SARA MAGRO, MARIA GIULIA PIERONI, FABIANA SALSI, FEDERICA SOLERA, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), VALENTINA VERCELLI
**Per le immagini** GIACOMO BRETZEL, CHIARA CADEDDU, ALICIA DE POLI, CAMILLA GIACINTI, SERENA GROPPO, RICCARDO LETTIERI, DAVIDE MAESTRI, FEDERICO MILETTO, MARIA GIULIA PIERONI, JACOPO SALVI, MARIKA SARZI SARTORI, VALENTINA SOMMARIVA, AG GETTY IMAGES, AG. 123RF, AG. ADOBESTOCK, ARCH. SLOW FOOD

**EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.**

**Managing Director** NATALIA GAMERO DEL CASTILLO
**Deputy Managing Director CN Europe** ANITA GIGOVSKAYA
**Chief Business Officer** FRANCESCA AIROLDI

**Head of Legal Europe** DANIELA PALETTI
**Production Director EMEA** ENRICO ROTONDI
**People Director** GIORGIO BERNINI
**Finance Director** LUCA ROLDI
**Head of FP&A** CRISTINA PONI
**Consumer Business Country Lead** ALESSANDRO BELLONI
**Digital Director** ROBERTO ALBANI
**Head of Digital Marketing** GAËLLE TOUWAIDE
**Head of Data Marketing** TERESA ROTUNDO
**Head of Video Italy** IACOPO CARAVAGGI

**Advertising sales**
**Style Brand & Category Lead (Vanity Fair, Vogue, GQ)** MICHELA ERCOLINI
**Lifestyle Brand & Category Lead (AD, CN Traveller, La Cucina Italiana)** CARLO CLERICI
**Culture Brand & Category Lead (Wired)** LEOPOLDO MUZII
**CNCC Italy Director** VALENTINA DI FRANCO
**Digital Media Strategy Director** SILVIA CAVALLI
**Digital & Data Advertising Director** MASSIMO MIELE
**Advertising Marketing Director & Fashion, Luxury, Beauty Key Clients Advisor** RAFFAELLA BUDA
**Brand & Category Regional Lead (Centre & South Italy)** ANTONELLA BASILE
**Fashion, Luxury & International Commercial Director, Vanity Fair & GQ Business Director** BENEDETTA BATAZZI
**Beauty& Fashion Key Clients Commercial Director, Vogue Italia Business Director** EMMELINE ELIANTONIO
**CPG Commercial Manager, LCI and CN Traveller Business Manager** FEDERICA METTICA
**Home Commercial Manager, AD Business Manager** CRISTINA RONCAROLO

Sede: 20123 **Milano**, piazzale Luigi Cadorna 5 - tel. 0285611 - fax 028055716.
**Padova**, c/o Bicenter Nona Strada 23 - 35131 Padova, tel. 0285611 - fax 028055716.
**Bologna**, c/o Copernico via Altabella 17 - 40125 Bologna, tel. 0085611 - fax 028055716.
**Roma**, c/o Copernico Termini piazza Indipendenza 23 B/C - 00185 Roma, tel. 0085611 - fax 028055716.


FOTO **ARCH. LCI**

# NOTIZIE DI CIBO

A CURA DI ANGELA ODONE

TESTI SARA MAGRO, FOTO VALENTINA SOMMARIVA

## DRINK SPECIALI (ANCHE FAI DA TE)

Se avevate sempre pensato che la passione per i cocktail non fosse solo una moda passeggera, eravate nel giusto. Negli ultimi tempi la mixology si è evoluta fino ad avvicinarsi sempre più all'alta gastronomia per finezza delle tecniche, varietà degli ingredienti e creatività dei bartender. Oggi si viaggia con l'elenco dei migliori bar del mondo in tasca e gli intenditori sono disposti anche a prendere un volo intercontinentale pur di assaggiare l'ultimo cocktail a Città del Mexico o a Hong Kong. Ma anche l'Italia ha i suoi indirizzi imprescindibili. Come Moebius a Milano, già nelle top list internazionali e appena premiato anche per la cucina con una stella Michelin: per noi hanno preparato due drink, un pre e un after dinner (nella foto). Girate pagina per leggere le ricette da preparare a casa. →

## DAMMI IL SOLITO (COCKTAIL)

### *Banana Punch*

**100 ml latte intero o di soia**
**50 ml sciroppo di zucchero – 50 g banana**
**25 ml caffè – 20 ml succo di limone**
**5 ml aceto di mela**

Frullate caffè e banana fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungete il resto degli ingredienti, mescolate e fate riposare per 20 minuti. Filtrate attraverso un filtro di carta per caffè oppure con un colino a maglia fine foderato di carta da cucina inumidita. Versate in una coppa ghiacciata e decorate a piacere.

### *Flip Brulé*

**60 ml vin brulé freddo**
**30 ml di purea di mela**
**15 ml Cognac o Brandy**
**10 ml sciroppo di zucchero – ghiaccio**

Raffreddate un bicchiere con ghiaccio oppure tenendolo in freezer. Raccogliete tutti gli ingredienti nel frullatore con qualche cubetto di ghiaccio e frullate. Eliminate il ghiaccio dal bicchiere, filtratevi il drink attraverso un colino a maglie fini e servite.

**GIOVANNI ALLARIO**
Bar manager del cocktail bar che fa parte del poliedrico e premiato locale Moebius Milano. Nasce in Venezuela, cresce a Genova, studia Disegno Industriale, si trasferisce a Parigi e inizia la sua carriera nel mondo dell'ospitalità presso Danico e Le Syndicat. Dal rientro in Italia nel 2022 collabora con Moebius. Qui sopra due cocktail per una serata di festa.

## DA VEDERE IN TV

### CIAK: SI CENA!

Torna il circolo gastronomico più divertente del piccolo schermo: dal 21 novembre in esclusiva su Prime Video, c'è la terza stagione di *Dinner Club*. Lo chef Carlo Cracco, tra il serio e il faceto, stavolta trascinerà con sé un trio irresistibile composto da Christian De Sica, Emanuela Fanelli e Rocco Papaleo (sopra). Insieme percorreranno un tour culinario nel Belpaese da Roma a Brindisi. Nei panni di soci onorari ecco Antonio Albanese e Sabrina Ferilli. E spunta uno straordinario «imbucato a cena»: Corrado Guzzanti. SARA TIENI

### A CACCIA DI SAPORI MEMORABILI

*That's Cucina - Sapori Italiani nel mondo*, il nuovo programma di Food Network (canale 33 del digitale terrestre), è un viaggio in compagnia di Maddalena Fossati Dondero, direttore di *La Cucina Italiana*. Durante le quattro (buonissime) puntate andrà alla ricerca delle eccellenze gastronomiche italiane a Copenaghen e a Vienna (sopra a Copenaghen in bici e nella pizzeria Surt con Giuseppe Oliva). In onda dal 4 dicembre, ogni mercoledì alle 22, il format ci aiuterà ad abbattere qualche cliché e a scoprire i volti più sorprendenti della nostra cucina oltreconfine. S.T.

FOTO V. SOMMARIVA

## DA EATALY SMERALDO

# UN SALOTTO TUTTO NUOVO

*Prepariamo insieme due ricette must e scopriamo come decorare la tavola, mentre il nostro direttore parla di tradizioni con un ospite speciale*

Avete già visitato Eataly Smeraldo di Milano, dopo il grande cambio di look? Per chi non avesse ancora fatto in tempo (e per tutti quelli che non possono fare a meno di tornarci), il prossimo appuntamento da non perdere è lunedì 9 dicembre alle ore 18, quando si svolgerà il secondo incontro di Salotto culinario, il ciclo di talk, nati in collaborazione con *La Cucina Italiana*. Il tema non poteva che essere il Natale ormai alle porte e, allora, impareremo a preparare la crema per il panettone e il croccante di mandorle, insieme a Sara Foschini, cuoca di redazione, mentre la nostra stylist Beatrice Prada darà consigli su come apparecchiare la tavola delle feste con gusto e creatività. Ma le sorprese non finiscono qui. Perché ci saranno anche il direttore Maddalena Fossati e Germano Lanzoni, attore de Il Milanese Imbruttito, che converseranno di tradizioni natalizie e grandi pranzi in famiglia, due ingredienti indispensabili per celebrare la festa più bella dell'anno. *Per info eataly.net, lacucinaitaliana.it* VALENTINA VERCELLI

**Germano Lanzoni, attore de Il Milanese Imbruttito, parlerà di tradizioni natalizie con Maddalena Fossati. Sopra, un momento del primo incontro di Salotto culinario, dedicato alla candidatura della cucina italiana all'UNESCO.**

## GUSTOSE PREMIAZIONI

### DOVE ANDIAMO A CENA?

I The Fork Awards quest'anno hanno premiato 11 nuovi ristoranti durante una bella festa con 280 invitati, un menù firmato da Cristina Bowerman, Valeria Piccini e Viviana Varese, e Gerry Scotti sul palco a condurre. Il Caffè Giubbe Rosse di Firenze è stato il più votato dagli utenti; Ego di Roma ha vinto il premio speciale della stampa (nella foto, la giuria). FABIANA SALSI

### APPLAUSI!

Eccellenze nel gusto e nella moda: quest'anno i vincitori dei CHI È CHI Awards Fashion & Taste sono lo stilista Alessandro Enriquez, il pasticciere Gianluca Fusto e sua moglie Linda Massignan, la presidente di Giacomo Milano Carola Rovati, lo chef due stelle Michelin Andrea Aprea e la vice sindaco e responsabile della food policy del Comune di Milano Anna Scavuzzo. A consegnare i premi, alla Galleria Glauco Cavaciuti di Milano, le ideatrici Cristiana Schieppati (in foto) e la nostra direttrice Maddalena Fossati. F.S.

FOTO P. LAVIZZARI, AETERNALSTUDIOFOTO, ONSTAGESTUDIO.PHOTO, S. COMI/AG. IPA

BUONE IDEE

# AVVENTO E DINTORNI

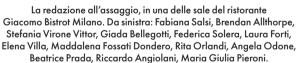
*Abbiamo scelto per voi dieci esperienze da condividere per i giorni più belli*

**1.** Finire la giornata sugli sci con un bicchiere di **Trentodoc**, primo metodo classico a ottenere la Doc in Italia nel 1993 e fra i primi al mondo. **2.** Prenotare una camera all'**Hotel Beethoven** per un weekend a Vienna tra mercatini, musei e musica. Da non perdere un drink al Lvdwig, il bar dell'albergo, punto di riferimento della mixology nella capitale austriaca. **3.** Per il pranzo di Natale: bottiglie personalizzate dall'artista Gianni Lucchesi e panettone con albicocche e cioccolato. L'ideale? Consumarli sul posto al **Castelfalfi Resort**, tra le colline fiorentine. **4.** Scegliere sulla piattaforma **tommasiwinehospitality.com** una verticale di Montalcino, con tour tra i vigneti e degustazione. **5.** Tante idee per la tavola nel libro *Pairing d'Autore*, un progetto di **Gin Mare** che abbina le ricette dello chef Francesco Apreda e drink a base del distillato della Maison. **6.** Al family hotel **Sonnwies** di Luson (BZ), l'Avvento si celebra con tante attività per gli ospiti (anche i bimbi), dalla confezione delle ghirlande alla preparazione dei biscotti speziati, al mercatino. **7.** Gita fuori porta in **Istria**, dove hotel, glamping e ristoranti sono aperti tutto l'anno. **8.** Beauty Aperitivo a **Villa Quaranta**, nel Veronese, con cosmetici a base di vino e acqua termale locale. **9.** Una serata a Milano: cena e cocktail al bistrò Camelia's Yard dell'hotel **NH Collection Touring di City Life**. **10.** Sperimentare, su consiglio di Nicola Bonera, sommelier ed esperto di **Franciacorta**, l'abbinamento Riserva Pas Dosé e oca arrosto. Una delizia alternativa per il 25 dicembre. S.M.

PARMA
Naturale in ogni fetta

# AND THE WINNER IS...

*Ci siamo trovati tutti insieme intorno a una tavola di festa e abbiamo assaggiato, alla cieca, una selezione (molto ricca) di diciotto* **PANDORI CLASSICI.** *Volete sapere quali ci sono piaciuti di più? Ecco il responso*

La redazione all'assaggio, in una delle sale del ristorante Giacomo Bistrot Milano. Da sinistra: Fabiana Salsi, Brendan Allthorpe, Stefania Virone Vittor, Giada Bellegotti, Federica Solera, Laura Forti, Elena Villa, Maddalena Fossati Dondero, Rita Orlandi, Angela Odone, Beatrice Prada, Riccardo Angiolani, Maria Giulia Pieroni.

## Loison «Foresta»

**Colore e aspetto:** interno giallo oro carico. **Sapore e consistenza:** note di frutta a guscio; ricca. **L'abbinamento:** crema inglese.

**Voto:** 6,5

*28,50 euro per 1000 g*
*shop.loison.com*

## Olivieri 1882

**Colore e aspetto:** interno giallo paglierino, forma a stella definita. **Sapore e consistenza:** profumo di vaniglia; avvolgente. **L'abbinamento:** caffè.

**Voto:** 7/8

*39,90 euro per 750 g*
*olivieri1882.com*

## il Viaggiator Goloso

**Colore e aspetto:** esterno ambrato, forma accurata. **Sapore e consistenza:** note di miele e vaniglia; setosa. **L'abbinamento:** cioccolata.

**Voto:** 7+

*9,99 euro per 1000 g*
*ilviaggiatorgoloso.it iper.it*

## Eataly

**Colore e aspetto:** interno color crema, forma riuscita. **Sapore e consistenza:** gentile; morbida. **L'abbinamento:** tisana speziata calda.

**Voto:** 7

*34,90 euro per 1000 g*
*eataly.net*

## Armani Dolci

**Colore e aspetto:** dorato e compatto. **Sapore e consistenza:** vaniglia e burro ben bilanciati; elastica. **L'abbinamento:** chai latte.

**Voto:** 8

*46 euro per 1000 g*
*armanidolci.com*

→

TESTI **FEDERICA SOLERA**, FOTO **MARIKA SARZI SARTORI**

## Tiri 1957

**Colore e aspetto:**
alveolatura uniforme, interno chiaro.
**Sapore e consistenza:**
deciso e aromatico; densa.
**L'abbinamento:**
crema allo zafferano.

**Voto:** 7-

*42 euro per 800 g*
*tiri1957.it*

## Niko Romito

**Colore e aspetto:**
dorato, monoporzione.
**Sapore e consistenza:**
leggera sapidità; ridotto apporto di grassi.
**L'abbinamento:**
burro e acciughe.

**Voto:** 7,5

*13 euro per 115 g*
*nikoromito.com*

## Duca Moscati

**Colore e aspetto:**
alveolatura fitta.
**Sapore e consistenza:**
abbastanza deciso; morbida.
**L'abbinamento:**
un bicchiere di Vin Santo.

**Voto:** 6,5

*4,69 euro per 1000 g*
*eurospin.it*

## Galup

**Colore e aspetto:**
delicata doratura esterna.
**Sapore e consistenza:**
dolcezza lunga; leggero al morso.
**L'abbinamento:**
crema al cacao.

**Voto:** 7,5

*21,90 euro per 750 g*
*galup.it*

## Pam - Panorama

**Colore e aspetto:**
dorato chiaro, forma classica ben disegnata.
**Sapore e consistenza:**
caramellato; corpo snello.
**L'abbinamento:**
Metodo Classico Brut.

**Voto:** 6,5

*4,90 euro per 750 g*
*pampanorama.it*

## Esselunga

**Colore e aspetto:** colore esterno uniforme, lievitazione con alveolatura fine.
**Sapore e consistenza:**
fragranza di pane; delicata.
**L'abbinamento:** gelato.

**Voto:** 6/7

*5,49 euro per 1000 g*
*esselunga.it*

## Paluani Sperlari

**Colore e aspetto:** doratura uniforme, punte regolari.
**Sapore e consistenza:**
leggera scorza di limone.
**L'abbinamento:**
punch, crema all'arancia.

**Voto:** 6,5

*6,99 euro per 1000 g*
*paluani.it*

## Pasticceria Martesana

**Colore e aspetto:**
omogeneo e arioso. **Sapore e consistenza:** aroma burroso fresco, mandorlato; soffice. **L'abbinamento:**
birra doppelbock.

**Voto:** 8-

*45 euro per 850 g*
*martesanamilano.com*

## Bauli

**Colore e aspetto:** ocra carico, stella ben delineata.
**Sapore e consistenza:**
biscottato delicato; morbida.
**L'abbinamento:**
caffellatte.

**Voto:** 7/8

*6,40 euro per 700 g*
*9,90 euro per 1000 g*
*bauli.it*

## Motta-Bruno Barbieri

**Colore e aspetto:** inusuale stampo tondeggiante. **Sapore e consistenza:** note di canna da zucchero; spiccata morbidezza. **L'abbinamento:**
grappa morbida.

**Voto:** 6/7

*16,90 euro per 800 g*
*mottamilano.it*

## SUL PODIO

Trovate consigli, curiosità e ricette per utilizzare il pandoro anche sui nostri social e su *lacucinaitaliana.it*

### 1. Hausbrandt

**Colore e aspetto:** colore omogeneo, pasta dorata e forma ben definita, alveolatura uniforme. **Sapore e consistenza:** profumo fragrante, gusto equilibrato tra dolce e vaniglia; leggera al palato. **L'abbinamento:** crema al mascarpone.

**Voto:** 9

*25 euro per 750 g shop.hausbrandt.it*

### 2. Marchesi 1824

**Colore e aspetto:** castano chiaro, lievitazione omogenea. **Sapore e consistenza:** richiama il caramello delicato e un agrumato aromatico; impasto soffice con il giusto sostegno di burro e umidità. **L'abbinamento:** Moscato d'Asti.

**Voto:** 8/9

*48 euro per 1000 g marchesi1824.com*

### 3. Muzzi Antica Pasticceria

**Colore e aspetto:** interno giallo-chiaro, alveolatura regolare. **Sapore e consistenza:** aroma elegante con fragranze di latte; risulta scioglievole in bocca. **L'abbinamento:** zabaione al rum.

**Voto:** 8,5

*20 euro per 750 g; 24,50 euro per 1000 g*
*pasticceriamuzzi.com*

FOTO ANDREA STRACCINI, SI RINGRAZIA GIACOMO BISTROT MILANO

BERLUCCHI FRANCIACORTA.
ENJOY YOUR MOMENTS

# BENVENUTI NELLA MIA STORIA

*Un diario di bordo lungo un anno. Un libro che racconta le vicende e le ricette che si raccolgono intorno alla tavola di un casale toscano che guarda le Alpi Apuane*

«Quando ho le mani in pasta mi sento nel mio elemento, cucinare è il mio modo per entrare in contatto con me stesso e con gli altri», dice Luca Calvani, attore, regista, volto televisivo, scrittore e cuoco appassionato. Per capire lo spirito di *Cavoli & merende. Ricette e consigli per quattro stagioni*, il libro che Luca ha appena pubblicato con EDT, bisogna immaginare di trovarsi in mezzo a un bosco di querce, di castagni e di *liquidambar* che mutano colore e che, lentamente, perdono le foglie svelando ciò che di solito è nascosto. «L'autunno è la mia stagione preferita», prosegue Luca, «tutto rallenta, mentre cresce la mia voglia di cucinare. Questo libro ha preso forma ricetta dopo ricetta, così da raccogliere tutte quelle che più mi rappresentano. Un libro che è molto più di un ricettario vegetariano: è il racconto della mia nuova vita a Le Gusciane, un casale sulle colline toscane dove ho scelto di trasferirmi con il mio compagno Alessandro e con i nostri quattro bassotti Furio, Borlotto, Gastone e Camillo. Un posto che sa accogliere tutti con un abbraccio, come ha fatto con me da subito». Il libro, impreziosito dalle foto di Edoardo Colombo e dalle illustrazioni di Andrea Tarella, offre la versione vegetariana anche di tanti piatti della tradizione. Uno su tutti? Un irresistibile ragù preparato con le lenticchie. ANGELA ODONE

*Cavoli & merende. Ricette e consigli per quattro stagioni*, di Luca Calvani, illustrazioni Andrea Tarella, foto Edoardo Colombo, EDT, 35 €.

## *Delizia d'inverno*

Per 4 persone preparate un caramello classico con 200 g di zucchero, poi unitevi 50 g di acqua bollente mescolando con attenzione. Immergetevi 200 g di castagne cotte al vapore e lasciatevele fino a che non saranno tiepide, poi sgocciolatele dal caramello. Su un piatto di portata distribuite 300 g di panna montata, sbriciolatevi sopra 100 g di meringhe. Accomodate infine le castagne caramellate sopra le meringhe e completate la preparazione con qualche goccia di caramello.

Una delle sale a Le Gusciane, il casale sulle colline toscane dove vive Luca Calvani, ritratto più in alto, con la sua versione della ratatouille.

FOTO EDOARDO COLOMBO

IL LUSSO
DI OSARE
Tassoni
DAL 1793

AGNOLINI DI CARNE IN BRODO

# VI INVITIAMO A PRANZO

Teglia dei vincisgrassi **Le Creuset**, piatto decorato e tovaglia **CoinCasa**. Nella pagina a fianco, piatto fondo, piatto piano e sottopiatto degli agnolini in brodo **Brandani**, calici e bicchieri **Saint Louis**, portatovagliolo **Casarialto**.

*Ogni componente della redazione custodisce nel cuore un piatto, un sapore, un profumo. Sedetevi alla nostra tavola per festeggiare insieme con quelle ricette che per noi significano gioia e amore*

REALIZZAZIONE RICETTE **WALTER PEDRAZZI**, TESTI **FEDERICA SOLERA**
FOTO **CHIARA CADEDDU**, STYLING **BEATRICE PRADA**

Anche quest'anno, dal 1929, per la redazione di *La Cucina Italiana* il Natale arriva (necessariamente) prima. Così, mentre ancora si vendemmiava e si spremeva l'olio nuovo, noi ci trovavamo in riunione per pensare a come celebrare, su queste pagine, le feste di dicembre. È stato naturale immaginare di imbandire una tavola con i nostri piatti del cuore, che raccontano l'Italia da Nord a Sud, in un viaggio nello spazio e nel tempo. Oltre alle nove preparate qui, avremmo voluto presentarvi anche le lumache alla bourguignonne, che adora Elena Villa, la mousse di salmone di Monica Oggioni, i tortellini di Laura Forti, serviti con un sugo di pomodoro ristrettissimo, il capitone alla griglia che fa bella comparsa a casa di Sara Tieni, il polpettone che Giada Bellegotti non vede l'ora di assaporare, perché preparato dalla sua nonna, la verza in composta di Rita Orlandi scaldata sulla stufa, le zeppole di pasta lievitata con le alici di Francesca Marino, gli struffoli della nonna di Fabiana Salsi. Non temete, le prepareremo il prossimo anno. Tante ricette per tante storie che pur nelle differenze ci accomunano tutti: il sapore di casa è, senza eccezioni, il più buono.

Piatto fondo **Villeroy & Boch**, sottopiatto, corona decorativa e melograni dorati **Brandani**. Nella pagina a fianco, piattini decorati dei pâté **Easy Life**.

MINESTRA MARITATA

Casseruola **Staub**, piatto decorato **Les Ottomans**.

## AGNOLINI DI CARNE IN BRODO

SUGGERITA DA
*Marika Sarzi Sartori*

**La tradizione mantovana vuole che vengano consumati durante il pranzo di Natale nel brodo, con aggiunta di abbondante grana, in dialetto si dice «sorbir d'agnoli». Per noi non è Natale senza gli agnoli fatti in casa da nonna o da mamma.**

**Impegno** Per esperti
**Tempo** 3 ore più 1 ora di riposo

**INGREDIENTI PER 8 PERSONE**

**PER IL BRODO**
- 500 g manzo da brodo
- ½ gallina da brodo
- 2 carote – 1 cipolla
- 1 gambo di sedano
- 1 chiodo di garofano
- alloro – sale

**PER IL RIPIENO**
- 250 g lonza di maiale
- 250 g salsiccia
- 250 g biancostato
- 50 g prosciutto crudo
- 1 uovo – 1 cipolla – brodo
- vino bianco secco
- noce moscata – pangrattato
- Parmigiano Reggiano Dop grattugiato – sale – pepe
- olio extravergine di oliva

**PER LA PASTA**
- 200 g farina – 6 tuorli – sale

**PER IL BRODO**
**Mondate** le verdure, infilzate il chiodo di garofano nella cipolla, raccogliete in una pentola capiente con l'alloro e la carne (sciacquata con acqua corrente), versate 2 l di acqua fredda, mettete sul fuoco e portate a ebollizione. Abbassate la fiamma e fate sobbollire per circa 3 ore semi-coperto. Schiumate con un mestolo forato di tanto in tanto. Scolate la carne, salate e mescolate bene, togliete dal fuoco e filtrate.

**PER IL RIPIENO**
**Tagliate** la lonza e il biancostato a tocchetti, private la salsiccia del budello e sgranate grossolanamente. **Mondate** la cipolla e tritate →

Piatto bianco e rosso del flam, ciotolina e tovaglia **CoinCasa**, forchettine **Brandani**, calici verdi e portatovaglioli **Casarialto**.

FLAM CON RAGÙ DI NONNA CATERINA

finemente, rosolatela in una casseruola con 2 cucchiai di olio, unite anche le carni. Sfumate con ½ bicchiere di vino bianco, fate evaporare e poi aggiungete 1 o 2 mestoli di brodo. Riportate in temperatura e poi abbassate leggermente la fiamma. Proseguite la cottura per 1 ora e mezza.
**Scolate** la carne se necessario, frullate nel mixer con il prosciutto crudo. Trasferite in una bacinella capiente, unite l'uovo, 3 cucchiai di pangrattato, 4 cucchiai di parmigiano grattugiato, noce moscata e pepe. Aggiustate di sale se necessario. Deve risultare un composto omogeneo, non asciutto, non appiccicoso, nel caso, regolate con pangrattato e parmigiano. Tenete da parte.

PER LA PASTA
**Formate** una fontana con la farina, su un piano in legno, posizionate al centro i tuorli e un pizzico di sale, sbattete con la forchetta inglobando progressivamente la farina. Proseguite lavorando con le mani e impastate fino a ottenere un composto liscio e omogeneo, avvolgete nella pellicola e lasciate riposare in frigo, per mezz'ora.
**Tirate** la pasta fino allo spessore di 2 mm, ricavate dei quadrati di 4 mm, ponete al centro una noce di ripieno di 3-4 g circa, chiudete su se stesso il quadrato di pasta e poi unite gli angoli opposti tenendo con il dito indice in mezzo così da formare il classico agnolino col buco al centro.
**Cuocete** gli agnolini nel brodo per 3-4 minuti, servite ben caldi.

## VINCISGRASSI

SUGGERITA DA
*Riccardo Angiolani*

**«Il Natale lo potevo annusare già dal mattino, quando arrivavano i primi odori dalla cucina dove mamma Silvana e nonna Jolanda stavano affaccendate sui fornelli. Ricordo che si pranzava in sala, accanto all'albero addobbato da papà. Fumanti e pieni di buone promesse, arrivavano i cappelletti in brodo (brodo di gallina, ovviamente)** →

Miele
Un amore che dura una vita.
Miele una volta,
Miele per sempre.
Miele. Immer Besser.
125
Years

**e i vincisgrassi, le altissime lasagne anconetane che nonna e mamma avevano preparato con mani sapienti. Due primi! Eh sì, era proprio Natale!».**

**Impegno** Per esperti
**Tempo** 2 ore e 45 minuti più 3 ore di spurgo delle animelle

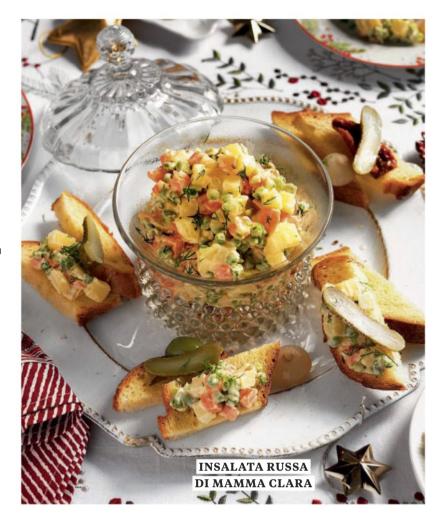
**INGREDIENTI PER 8 PERSONE**

| | |
|---|---|
| 300 g | sfoglia per lasagne |
| 300 g | fegatini di pollo |
| 200 g | petto d'anatra con la sua pelle |
| 150 g | prosciutto grasso o pancetta |
| 150 g | durelli (ventrigli di pollo) |
| 150 g | animelle |
| 100 g | creste di gallo |
| 100 g | concentrato di pomodoro |
| 1 litro | brodo di pollo |
| 1 | cipolla – 1 carota |
| ½ | gamba di sedano |
| 3-4 | chiodi di garofano tritati |
| | Marsala secco – alloro |
| | aceto di vino bianco |
| | Parmigiano Reggiano Dop |
| | burro |
| | olio extravergine di oliva |
| | sale – pepe |

**PER LA BESCIAMELLA**

| | |
|---|---|
| 750 g | latte |
| 45 g | burro – 45 g farina |

INSALATA RUSSA DI MAMMA CLARA

**Sbianchite** in acqua leggermente acidulata con aceto le creste di gallo, partendo da acqua fredda, cuocete per 2-3 minuti dal bollore e poi spegnete lasciandole raffreddare nell'acqua di cottura. Procedete nello stesso modo con i durelli.
**Spurgate** le animelle in acqua e aceto per 3 ore cambiando l'acqua di tanto in tanto, sbianchitele in acqua leggermente acidulata per 6-8 minuti, lasciate raffreddare nell'acqua di cottura e poi eliminate la pellicina che le ricopre. Riducete tutte le frattaglie a un trito grossolano con il coltello.
**Spurgate** anche i fegatini sotto l'acqua corrente per 2-3 minuti.
**Mondate** le verdure e tritatele, rosolatele qualche minuto in una casseruola con 2 cucchiai generosi di olio. Private il petto d'anatra della sua pelle, tirandola e aiutandovi con un coltello per separarla dalla carne. Sminuzzate la pelle col coltello. Unitela al soffritto e rosolate per 3-4 minuti. Tagliate il petto al coltello, riducendo a pezzetti di 2-3 mm e unite al resto in casseruola.
**Tritate** anche il prosciutto, aggiungetelo al soffritto con una foglia di alloro e continuate a rosolare per 3-4 minuti; infine unite durelli, creste di gallo e animelle.
**Tritate** in ultimo al coltello anche i fegatini e aggiungeteli in casseruola dopo 2-3 minuti sulla fiamma vivace, pepate e salate. Sfumate con ⅓ di bicchiere di Marsala. Una volta evaporato l'alcol, aggiungete il brodo, il concentrato di pomodoro e i chiodi di garofano. Raggiunto il bollore, abbassate la fiamma e cuocete per 1 ora. Spegnete, aggiustate di sale, se serve, e lasciate intiepidire.

**PER LA BESCIAMELLA**

**Sciogliete** il burro e stemperatevi la farina, mescolando bene con una frusta. In un pentolino a parte scaldate il latte versatevi il composto di burro e farina, fate addensare a fiamma bassa fino alla consistenza desiderata. È consigliabile una consistenza più liquida se usate lasagne di pasta secca, più densa se usate la pasta fresca.
**Componete** i vincisgrassi in una teglia da forno alternando le sfoglie di pasta con la besciamella, il ragù di frattaglie e il parmigiano grattugiato fino a riempire la teglia e terminate con il parmigiano e qualche fiocco di burro. Infornate a 180°C per 35-40 minuti.

## PÂTÉ DELLA ZIA LELA

SUGGERITI DA
*Beatrice Prada*

**Per noi il grande classico è il confronto dei due pâté. Uno più raffinato e delicato, rigorosamente in gelatina realizzato secondo la storica ricetta della zia Lela e uno più rustico e vigoroso in terrina come vuole la ricetta della Paola.**

**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora e 15 minuti più 16 ore di raffreddamento

**INGREDIENTI PER 8 PERSONE**

| | |
|---|---|
| 200 g | patate lesse fredde/temperatura ambiente |
| 200 g | fegato di vitello a fette |
| 75 g | prosciutto crudo a fette |
| 90 g | burro |
| 50 g | fegatini di pollo |
| 40 g | cipolla tritata |
| 25 g | pancetta a fette |
| | noce moscata – salvia |
| | alloro – maggiorana |
| | vino Marsala – sale |

**PER LA GELATINA**

| | |
|---|---|
| 750 ml | brodo di carne filtrato |
| | gelatina in dadi |

→

THE TASTE
OF A MAESTRO.
VENDEMMIA
2018
MASI
RISERVA
COSTASERA
AMARONE CLASSICO
AMARONE DELLA VALPOLICELLA
CLASSICO RISERVA
MASI
The Venetian art of winemaking
www.masi.it

Tovaglia **CoinCasa**.

ZUPPA BUSSETO

**Sminuzzate** il prosciutto e la pancetta. In una casseruola, sciogliete 50 g di burro, aggiungete la cipolla e soffriggete con le erbe. Quando sarà appassita, aggiungete la pancetta e il prosciutto, mescolate e rosolate.
**Pulite** e riducete a pezzetti il fegato eliminando le parti più nervose. Spurgate i fegatini di pollo dal sangue in acqua fredda corrente per 1-2 minuti, controllate che non siano verdi di bile (nel caso eliminate), poi sminuzzateli. Aggiungete tutto in casseruola, rosolate e mescolate, a questo punto eliminate le erbe. Pepate e profumate con poca noce moscata. Alzate la fiamma, bagnate con ⅓ di bicchiere di Marsala, lasciate evaporare l'alcol e cuocete per 5-7 minuti. Togliete dal fuoco e aggiungete 40 g di burro, mescolate bene.
**Frullate** finemente con mixer da cucina, aggiungendo le patate e salate.
**Foderate** con carta forno uno stampo rettangolare (larghezza 9 cm, lunghezza 18,5 cm) e trasferite il pâté. Per un risultato meno rustico, passate al setaccio. Lasciate riposare in frigorifero per almeno 8 ore.
**Scaldate** il brodo e unite i dadi di gelatina seguendo le istruzioni della confezione. Sformate il pâté e lasciate intiepidire la gelatina mescolando. Trasferite il pâté in uno stampo un poco più grande, così da poterlo mettere al contrario, coprite con la gelatina e riponete in frigorifero per altre 8 ore. Sformate e servite con crostini.

## PÂTÉ DELLA PAOLA

**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora e 10 minuti più 8 ore di raffreddamento

**INGREDIENTI PER 8 PERSONE**

- **350 g fegatini di pollo**
- **150 g burro**
- **30 g funghi secchi**
- **25 g pinoli**
- **½ cipolla**
- **Cognac**
- **alloro**
- **sale – pepe**

→

**Spurgate** i fegatini dal sangue in acqua fredda corrente per 1-2 minuti, controllate che non siano verdi di bile (nel caso eliminate), poi tritateli.
**Ammollate** i funghi secchi per 10 minuti in acqua tiepida.
**Mondate** la cipolla e tritate finemente, rosolate in padella con 50 g di burro e 1 foglia di alloro. Aggiungete i fegatini.
**Sgocciolate** i funghi, tritateli, uniteli in cottura quando la cipolla e il fegato saranno già un po' appassiti. Aggiungete i pinoli e, dopo 1-2 minuti, a fuoco vivo sfumate con Cognac. Salate e pepate.
**Proseguite** la cottura per 15 minuti circa. I fegatini dovranno risultare umidi, non bagnati. Se necessario, aggiungete poco brodo vegetale o acqua. Togliete dal fuoco, trasferite nel mixer e frullate ancora caldi. Aggiustate di sale e pepe.
**Riportate** il composto sul fuoco a fiamma bassa e fate asciugare fino a ottenere la consistenza di un purè.
**Trasferite** il pâté in una bacinella di vetro e unitevi 100 g di burro morbido mescolando con una spatola. Se volete setacciate. Trasferite in una terrina e lasciate raffreddare in frigo per 8 ore.

## MINESTRA MARITATA

**SUGGERITA DA**
*Sara Foschini*

**Sobbolle delicatamente in cucina, come una carezza. Preparata da sempre con tutte le verdure a foglia verde e brodo di gallina.**

**Cuoca** Sara Foschini
**Impegno** Facile
**Tempo** 4 ore

**INGREDIENTI PER 6 PERSONE**

- **1 kg costine di maiale**
- **500 g erbette o cicoria**
- **50 g croste di Parmigiano Reggiano Dop – sale**
- **4 salsicce – 1 gambo di sedano**
- **1 carota – 1 cipolla media**
- **1 spicchio di aglio – ½ verza**
- **1 cespo di scarola medio**
- **olio extravergine di oliva**

**Mondate** e tritate sedano, carota e cipolla. Stufate in una pentola capiente con olio e uno spicchio d'aglio, toglietelo dopo la rosolatura. Versate 3 litri di acqua fredda, portate a bollore coperto e abbassate la fiamma, continuate la cottura per 10-15 minuti poi aggiungete la crosta di Parmigiano raschiata e sminuzzata, salate leggermente, aggiungete le carni. Riportate di nuovo a bollore e poi abbassate leggermente la fiamma. Sgrassate di tanto in tanto con un mestolo, cuocete per 3 ore.
**Lavate** e tagliate grossolanamente tutte le foglie: verza, scarola ed erbette.
**Scolate** la carne, sminuzzatela e tenete da parte. Riportare a bollore e cuocete le foglie nel brodo per 5-7 minuti, aggiustate di sale se necessario. Trasferite di nuovo le carni nella pentola, mescolate bene. Servite ben calda.

## LOMBATA DI MAIALE

**SUGGERITA DA**
*Maddalena Fossati*

**La prepara sempre la zia Antonella, come confessa lei, «un po' a occhio», ma il risultato non cambia, perché è sempre un successo.**

**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora e 30 minuti

**INGREDIENTI PER 8 PERSONE**

- **1,7 kg lonza di maiale**
- **200 g castagne cotte**
- **100 g 1 fetta di pancetta affumicata**
- **4 o 5 albicocche secche**
- **2-3 carote**
- **2 cipolle medie**
- **2-3 gambi di sedano**
- **alloro – rosmarino – salvia**
- **aglio (facoltativo)**
- **vino bianco secco**
- **burro – sale – pepe**
- **olio extravergine di oliva**

**Pulite** la lonza dal tessuto connettivo aiutandovi con un coltello. Mondate le verdure e tagliate grossolanamente. Mettetele in una casseruola da arrosto, che possa andare in forno, con gli scarti della lonza e, a piacere, pancetta non affumicata o lardo. Rosolate le verdure a fuoco basso per 5-7 minuti con alloro, se vi piace, 2 spicchi di aglio, una noce di burro e 3 cucchiai di olio.
**Tagliate** la pancetta affumicata a strisce di 1x6 cm. Incidete con un coltello da disosso la parte superiore della lonza, allargate leggermente con un dito creando 12-14 tasche per infilare la pancetta, le castagne e le albicocche. Legate l'arrosto con lo spago da cucina, ungete la carne con olio, insaporite con pepe, salvia e rosmarino sminuzzati. Scaldate una padella antiaderente e rosolate l'arrosto in 2 cucchiai di olio sigillando tutti i lati. Trasferite la carne e i liquidi in padella nella casseruola con le verdure, salate, aggiungete anche le castagne rimaste.
**Cuocete** in forno già caldo a 200 °C per 15 minuti, poi irrorate con ⅓ di bicchiere di vino bianco e ultimate la cottura per altri 30-35 minuti con coperchio. Se necessario scoprite durante gli ultimi 5 minuti di cottura. Sfornate, trasferite l'arrosto su un piatto e avvolgetelo in un foglio di alluminio, riportate sul fuoco la casseruola per ridurre il fondo di verdure e castagne. Affettate l'arrosto, rimettetelo nella casseruola e servitelo con il sugo.

## FLAM CON RAGÙ DI NONNA CATERINA

**SUGGERITA DA**
*Stefania Virone Vittor*

**Seppur di origini friulane, il flam è una ricetta che nonna Caterina deve aver appreso dalla sorella che faceva la cuoca in Trentino, la zia Ines. È un piatto che richiede tempo per essere preparato, ma proprio in questo si ritrova il piacere della cucina casalinga, anche di recupero. Oggi, è mia cognata a proporlo ogni anno ed è un salto nel passato per tutta la famiglia.**

**Impegno** Medio
**Tempo** 3 ore più 4-6 ore di ammollo

**INGREDIENTI PER 8 PERSONE**

**PER IL RAGÙ**

- **700 g polpa macinata di bovino**
- **150 g passata di pomodoro**
- **80 g pancetta a fette sottili**
- **1 cipolla – 1 carota media**
- **½ gambo di sedano – salvia**
- **rosmarino – timo**
- **vino bianco secco**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

**PER IL FLAM**

- **250 g pane secco senza crosta**
- **100 g burro**
- **80 g Parmigiano Reggiano Dop grattugiato – 3 uova**
- **latte – pangrattato – pepe**
- **noce moscata – sale**

**PER IL RAGÙ**
**Rosolate** in una casseruola 3 cucchiai di olio con le erbe aromatiche. Aggiungete la pancetta tritata, fate rosolare, togliete le erbe e aggiungete sedano, carota e cipolla. Soffriggete fino a che non saranno ben appassite, mescolando. Aggiungete la polpa sgranandola bene con un cucchiaio →

e girando, fino a che l'acqua della carne non sarà evaporata; quando sentite sfrigolare, sfumate con ⅓ di bicchiere di vino bianco, lasciate evaporare l'alcol, unite la passata di pomodoro e salate. **Cuocete** per circa 1 ora e mezzo facendo sobbollire a fiamma bassa.

**PER IL FLAM**

**Mettete** a mollo il pane nel latte per circa 4-6 ore, mescolando una o due volte.
**Lavorate** il burro a temperatura ambiente, unite il parmigiano e amalgamate con una frusta, un pizzico di sale, pepe e noce moscata. Separate gli albumi dai tuorli e teneteli da parte. Unite i tuorli all'impasto di burro e formaggio e amalgamate.
**Sminuzzate** il pane ammollato e strizzatelo per far uscire il latte in eccesso. Unitelo all'impasto e amalgamate. Montate gli albumi a neve ben ferma con un pizzico di sale. Amalgamate ⅓ al composto mescolando con una spatola dal basso verso l'alto e poi il resto.
**Imburrate** con cura uno stampo da budino (20 diametro, h 6, capacità 1 litro) cospargete il fondo con poco pangrattato. Versatevi il composto e livellate. Preparate una teglia dai bordi alti con acqua calda e accomodatevi lo stampo da budino: infornate e cuocete a bagnomaria a 180 °C per 1 ora coprendo per metà cottura con un foglio di alluminio.
**Sfornate** e lasciate riposare ancora nel bagnomaria per 30 minuti circa, poi sformate. Servite con il ragù caldo.

## INSALATA RUSSA DI MAMMA CLARA

SUGGERITA DA
*Valentina Vercelli*

**Mia mamma la prepara con le verdure cotte separatamente e una maionese saporitissima, con tanto limone e olio extravergine di oliva.**

**Impegno** Facile
**Tempo** 1 ora più 1 ora di riposo

**INGREDIENTI PER 8–10 PERSONE**

**PER LA MAIONESE**

- **500 ml olio extravergine di oliva (oppure 100 ml olio di semi e 400 ml di olio extravergine di oliva)**
- **3 tuorli**
- **1 limone – sale**

**PER LE VERDURE**

- **500 g patate**
- **450 g carote**
- **400 g piselli surgelati**
- **aceto**
- **sale**

**PER LA MAIONESE**

**Sbattete** i tuorli con un pizzico di sale e procedete versando l'olio goccia a goccia finché non inizierà a montare, poi a filo, fino esaurimento. In ultimo, amalgamate il succo filtrato del limone. Il movimento deve essere continuo e costante, e bisogna utilizzare un cucchiaio di legno.

**PER LE VERDURE**

**Mondate** le carote e le patate, tagliatele a cubetti di 4 mm, passate le patate in acqua fredda.
**Cuocete** separatamente tutte le verdure: le carote in acqua fredda con un pizzico di sale per 3 minuti dal bollore; le patate in acqua bollente con 2 cucchiai di aceto e un pizzico di sale per 5 minuti; i piselli in acqua bollente poco salata per 3 minuti. Scolate le verdure e distribuitele su tre vassoi ricoperti con carta da cucina per farle raffreddare.
**Unite** le verdure alla maionese e fate riposare in frigo per 1 ora prima di servire.

## ZUPPA BUSSETO

SUGGERITA DA
*Angela Odone*

**Il dolce di famiglia per eccellenza, con quel tocco di rum che, secondo la mia nonna materna, Francesca, era concesso anche a noi bambini. Una festa nella festa.**

**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora più 6 ore di raffreddamento

**INGREDIENTI PER 8 PERSONE**

- **250 g savoiardi morbidi**
- **100 g cioccolato fondente**
- **80 g burro**
- **80 g zucchero a velo**
- **60 g zucchero semolato**
- **8 tuorli**
- **5 albumi**
- **rum scuro**
- **cioccolato fondente per guarnire**

**Montate** con le fruste il burro a temperatura ambiente con lo zucchero a velo. Sciogliete il cioccolato e tenetelo da parte.
**Unite** tutti gli 8 tuorli al composto di burro e zucchero e sbattete a bagnomaria (a fuoco dolce, quando l'acqua bolle spegnete la fiamma) con una frusta fino a ottenere un composto chiaro e soffice (3-4 minuti). Togliete dal bagnomaria e unite subito il cioccolato fuso e mezzo bicchierino di rum.
**Montate** gli albumi a neve quasi ferma (al 90%).
**Sciogliete** lo zucchero semolato con 4 o 5 cucchiai di acqua su fuoco medio, quando inizierà a bollire e diventare trasparente, contate 45-60 secondi, togliete dal fuoco, mescolate e versate a filo sugli albumi continuando a montare con le fruste: alla fine dovrete ottenere una meringa ben ferma e traslucida.
**Unite** in due tempi la meringa al composto di tuorli e cioccolato, mescolando dal basso verso l'alto.
**Preparate** una bagna con 150 g di acqua con 150 g di rum, intingetevi i savoiardi dal lato del fondo del biscotto e disponeteli, con la parte inzuppata in alto, in una pirofila a strati intervallandoli con la crema. Tenete da parte 5 savoiardi: 4 tagliateli a metà, 1 riducetelo a cubetti. Lasciate in frigorifero a riposare almeno 6 ore.
**Cospargete** la superficie con cioccolato fondente grattugiato col pelapatate e decorate coi savoiardi tenuti da parte appena prima di servire.

WALTER PEDRAZZI

**Collabora da più di trent'anni con il nostro giornale, e non poteva che essere lui a interpretare le ricette della redazione. Profondo conoscitore delle tecniche di cucina, è maestro nel rendere contemporanee anche le ricette più tradizionali, proprio come in questo servizio.**

EATALY
PANETTONE
CIOCCOLATO BIANCO
E CREMA AL PISTACCHIO
EATALY
CREMA SPALMABILE
PISTACCHIO
CON PISTACCHIO TOSTATO
150g e

PER EATALY

# PANETTONE O PANDORO?

È sempre difficile scegliere tra i lievitati delle feste natalizie: la proposta di Eataly comprende quattro panettoni e un pandoro prodotti con ricette esclusive e un'attenta selezione delle materie prime. Il panettone classico ha un impasto con lievito madre, arricchito da uvetta, arancia candita, pasta d'arancia candita italiana e vaniglia bourbon. Il panettone pere e cioccolato fondente racchiude all'interno dello stesso impasto pere candite e cioccolato fondente 43% e non contiene canditi e uvetta. Il panettone cioccolato bianco e spalmabile al pistacchio, novità di quest'anno, anch'esso senza uvetta e canditi, si gusta al naturale, oppure spalmato con la golosa crema inclusa nella confezione. Altra novità è il panettone al limoncello, fatto con l'impasto del panettone classico e l'aggiunta di limoncello, scorza di limone e limone candito italiano. Il pandoro è preparato con burro di pasticceria, uova fresche da galline allevate a terra, lievito madre e vaniglia bourbon; l'impasto, lavorato per 72 ore secondo la ricetta della tradizione, è morbido e profumatissimo. Con un breve passaggio in forno prima di affettarli sono ancora più buoni. Perché sceglierne uno solo?

Le eleganti confezioni rendono i panettoni e il pandoro di Eataly un'idea regalo perfetta per i gourmet. In alto a destra, il panettone al limoncello, tra le novità del Natale 2024.

EATALY.IT

# UNA VIGILIA D'AUTORE

*Andrea Aprea, Alessandro Borghese e Viviana Varese si sono ritrovati per cucinare con noi una cena di mare che fa brillare le loro origini rileggendo le ricette campane con affetto e fantasia*

RICETTE **ANDREA APREA**, **ALESSANDRO BORGHESE**, **VIVIANA VARESE**
TESTI **ANGELA ODONE**, FOTO **JACOPO SALVI**

PASTA E PATATE AI FRUTTI DI MARE
*Alessandro Borghese*

## PASTA E PATATE AI FRUTTI DI MARE

**Cuoco** Alessandro Borghese
**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

**200 g cozze già pulite**
**200 g vongole veraci già spurgate**
**160 g pasta mista Pasta Armando**
**120 g patate di montagna**
**120 g seppia pulita**
**100 g gamberetti**
**120 g sedano e carote a dadini**
**50 g vino bianco secco**
**30 g cipolla bionda tritata**
**20 g 1 fetta di guanciale di Amatrice – aglio**
**20 g Pecorino Romano Dop**
**20 g Parmigiano Reggiano Dop**
**5 g doppio concentrato di pomodoro**
**5 g acciughe**
**1 peperone crusco basilico**
**brodo vegetale – rosmarino**
**salvia – prezzemolo**
**olio extravergine di oliva**
**sale – pepe**

**Rosolate** in una casseruola uno spicchio di aglio con l'olio, poi unite le vongole e un ciuffo di prezzemolo, sfumate con il vino e chiudete con il coperchio così che si aprano; sgusciatele, filtrate il liquido di cottura attraverso un colino fine foderato di cotone e tenete da parte.
**Ripetete** le stesse operazioni per aprire le cozze e tenetele da parte.
**Eliminate** il carapace dei gamberetti, puliteli e conservateli crudi.
**Rosolate** la seppia in una padella velata di olio per circa 2 minuti, poi tagliatela a striscioline fini.
**Raccogliete** in una ciotola le vongole e le cozze sgocciolate, qualche foglia di basilico spezzettata, sale e pepe e tenete da parte.
**Fate** insaporire uno spicchio di aglio in una casseruola con un paio di cucchiai di olio, poi unite →

INSALATA DI RINFORZO
*Viviana Varese*

SPIGOLA ALL'ACQUAPAZZA SCAROLA E OLIVE NERE
*Andrea Aprea*

le patate, la cipolla, il sedano, e le carote, le acciughe, un ciuffo di salvia e di rosmarino legati con uno spago; dopo qualche istante unite anche il guanciale tagliato sottile, il concentrato di pomodoro; fate rosolare bene e dopo 2 minuti sfumate con il vino. Lasciatelo evaporare, bagnate con il brodo e fate bollire per circa 3 minuti.
**Cuocete** la pasta mista in abbondante acqua salata per metà del tempo consigliato; scolatela e completate la cottura nel brodo di patate.
**Mantecate** con parmigiano, pecorino e olio e aggiustate di sale e pepe, se serve. Distribuite la pasta nei piatti, completate con le cozze, le vongole, i gamberetti e la seppia tiepidi, e decorate con peperone crusco sbriciolato, un filo di olio e a piacere con foglioline di basilico e di sedano.

## INSALATA DI RINFORZO

**Cuoca** Viviana Varese
**Impegno** Facile
**Tempo** 1 ora e 10 minuti
**Senza glutine**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA CREMA DI CAVOLFIORE
- 1 cavolfiore – 1 cipolla dorata
- olio extra vergine d'oliva
- sale – pepe

PER LA MARINATA DEI SOTTACETI
- 200 g aceto vino bianco
- 160 g zucchero – 50 g sale
- 10 g pepe nero schiacciato
- succo di ½ limone

PER I SOTTACETI
- 1 cipolla rossa
- 3 carote
- 1 finocchio
- ½ peperone rosso
- ½ peperone giallo
- ½ cavolfiore romanesco

PER IL BACCALÀ
- 400 g 4 tranci di baccalà dissalato

PER COMPLETARE
- erbe aromatiche a piacere
- fiori edibili

PER LA CREMA DI CAVOLFIORE
**Cuocete** il cavolfiore diviso in cimette in una pentola partendo da acqua fredda e portate a bollore. Scolate, aggiungete nuovamente acqua fredda e riportate a bollore il cavolfiore. Ripetete l'operazione ancora due volte così da terminare la cottura.
**Soffriggete** la cipolla a fettine in un velo di olio, aggiungete il cavolfiore, salate, pepate e coprite con acqua. Cuocete e poi frullate in una crema liscia.

PER LA MARINATA DEI SOTTACETI
**Fate** bollire 500 g di acqua con il sale, lo zucchero, il pepe e l'aceto. Portate a bollore, togliete dal fuoco e aggiungete il succo di limone.

PER I SOTTACETI
**Tagliate** tutte le verdure a tocchetti, inseritele in un vaso di vetro, coprite con la marinata ancora bollente e chiudete il vasetto ermeticamente. Fatelo bollire per 5 minuti, scolatelo e lasciatelo raffreddare a temperatura ambiente.

PER IL BACCALÀ
**Cuocete** il baccalà in vaporiera, per 6 minuti.

PER COMPLETARE
**Distribuite** nei piatto la crema di cavolfiore e accomodatevi il baccalà condito con un filo d'olio. Aggiungete i sottaceti a piacere, decorate con erbe aromatiche e con i fiori edibili. →

## SPIGOLA ALL'ACQUA PAZZA, SCAROLA, OLIVE NERE

**Cuoco** Andrea Aprea
**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora e 30 minuti più 2 ore di spurgatura

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

**PER L'ACQUA PAZZA**

**1 kg lische di spigola**
**200 g pomodorini del Piennolo**
**200 g vino bianco secco**
**100 g aglio – 100 g sedano**
**100 g finocchio – 100 g prezzemolo**
**scorza di un limone – sale**
**olio extravergine di oliva**

**PER LA SPIGOLA**

**480 g 4 tranci di spigola**
**240 g scarola**
**100 g sale grosso – sale fino**
**1-2 filetti di acciuga sott'olio**
**olive taggiasche disidratate**
**olio extravergine di oliva**

**PER L'ACQUA PAZZA**

**Lasciate** spurgare le lische della spigola per almeno 2 ore in acqua corrente in modo che perdano ogni traccia di sangue.
**Soffriggete** l'aglio in una casseruola, velata di olio con i pomodorini, il finocchio e il sedano. Aggiungete le lische scolate dall'acqua e proseguite per qualche minuto senza però arrostirle troppo. Sfumate con il vino, salate e coprite con acqua fredda. Fate bollire per almeno un'ora, poi filtrate con un colino fine, riportate sul fuoco e fate ridurre finché non otterrete la corposità di una salsa. Filtrate ancora attraverso il colino, unite un generoso trito di prezzemolo e la scorza di limone grattugiata. Lasciate insaporire.

**PER LA SPIGOLA**

**Riempite** una casseruola con il sale grosso e portatela sopra a un fuoco moderato in modo che il sale si scaldi lentamente.
**Raggiunti** 100 °C circa (verificate con un termometro a sonda), appoggiatevi i filetti di spigola dal lato della pelle e coprite con il coperchio. Cuocete per almeno 7-8 minuti.
**Sbollentate** intanto la scarola in acqua e sale per 2 minuti; scolatela e saltatela in padella con un filo di olio e le acciughe.
**Distribuite** 2-3 cucchiai di acqua pazza calda nei piatti, accomodatevi la spigola senza pelle, spolverizzatela con le olive disidratate e completate con la scarola e ancora un poco di acqua pazza (foto a fianco).

In alto da sinistra, Andrea Aprea, chef del ristorante che porta il suo nome, due stelle Michelin, all'ultimo piano della Fondazione Luigi Rovati a Milano, Alessandro Borghese, chef del ristorante *Il lusso della semplicità*, a Milano e a Venezia, e star amatissima della tv e Viviana Varese, che da marzo 2024 cura tutta la ristorazione dell'hotel *Passalacqua* sul Lago di Como. Sotto a sinistra, Alessandro e Viviana chiacchierano animatamente delle ricette della tradizione campana; a destra la crema di cavolfiore dell'insalata di rinforzo. Più sotto a sinistra, il particolare della spigola all'acqua pazza che, a fianco, Andrea Aprea prepara mentre Alessandro è intento a mantecare la sua pasta e patate.

LA CUCINA ITALIANA

PER MATILDE VICENZI

# ARRIVA BABBO NATALE

Siamo arrivati al periodo più entusiasmante dell'anno e ancora una volta abbiamo chiesto a Imma Iovine, giovane talento dell'Accademia Maestri Pasticceri, di prepararci un dolce per celebrare il Natale con i savoiardi Vicenzovo di Matilde Vicenzi. I celebri biscotti, creati dall'azienda fondata nel 1905 a San Giovanni Lupatoto, in provincia di Verona, sono stati vestiti a festa da Imma con una glassa colorata e la pasta di zucchero finemente modellata e si sono trasformati nella cintura di Babbo Natale. Già lo sentiamo scendere dal camino, con i pesanti scarponi, il sacco pieno di regali e il suo inconfondibile richiamo «Oh, oh, oh...». Dolci feste a tutti!

Inquadra il QRCode e scopri la ricetta dei dolcetti «Oh, oh, oh...» di Imma Iovine.

MATILDEVICENZI.IT

# IL SAPORE DELLA FESTA

Le ricette tradizionali di famiglia sono le protagoniste delle festività di Natale. Dal Nord al Sud Italia, ciascuno ha le proprie, custodite gelosamente e tramandate di generazione in generazione, ma alcuni ingredienti sono sempre ricorrenti, perché simbolo del nostro stare a tavola. Tra questi, c'è Grana Padano, uno dei formaggi più antichi del mondo, nato in Lombardia mille anni fa e oggi prodotto in 32 province e in cinque regioni della Pianura Padana. Tutelato con la Dop dal 1996, è prodotto con latte parzialmente decremato per affioramento naturale, lavorato esclusivamente in caldaie in rame o con rivestimento interno in rame a forma di campana rovesciata, da ognuna delle quali si ricavano due forme, e stagiona per un minimo di 9 mesi; se la stagionatura arriva ad almeno 20 mesi, si potrà fregiare della menzione Riserva. Naturalmente privo di lattosio e ricco di vitamine e sali minerali, Grana Padano ha una grande versatilità in tavola: irrinunciabile su un tagliere di formaggi, impreziosisce ricette classiche e creative, dall'antipasto al dessert. Noi lo abbiamo usato in versione giovane per l'impasto del nostro babà, che poi abbiamo decorato con scaglie di Grana Padano Riserva: non è un'idea bellissima per il pranzo di Natale?

### BABÀ SALATO AL GRANA PADANO

**INGREDIENTI PER 12 PERSONE**

**250 g farina 00 – 250 g farina manitoba – 300 g Grana Padano grattugiato
200 g Grana Padano Riserva – 200 g provolone piccante grattugiato
200 g salmone affumicato – 160 g formaggio caprino
25 g lievito di birra fresco – 5 uova – 2 pere
noci sgusciate – latte – zucchero semolato – burro – sale – pepe**

**SCIOGLIETE** il lievito in un bicchiere di latte a temperatura ambiente, poi trasferitelo in una planetaria con la farina 00, la farina manitoba, un pizzico di sale, 200 g di Grana Padano grattugiato, il provolone piccante, le uova, 100 g di burro e 4 cucchiaini di zucchero. Lavorate l'impasto finché non comincerà a fare delle bollicine.
**IMBURRATE** uno stampo savarin (diametro 24 cm, altezza 7 cm), trasferitevi il composto e lasciatelo lievitare a 40 °C per circa 30 minuti, finché non sarà arrivato a circa un dito dal bordo dello stampo.
**INFORNATE** a 150 °C per 30 minuti, senza aprire mai il forno; abbassate la temperatura a 100 °C e proseguite la cottura ancora per 10 minuti. Sfornate, lasciate raffreddare e sformate il babà.
**SCALDATE** 80 g di latte senza arrivare al bollore, unite 100 g di Grana Padano e lavorate il composto con una frusta finché non otterrete una salsina abbastanza densa; lasciate raffreddare con una pellicola a contatto, quindi amalgamate il composto con il caprino, lavorandolo con una frusta e regolando di pepe.
**TAGLIATE** il babà a fette, spalmatevi la mousse di Grana Padano e caprino e servite, accompagnando con il salmone affumicato, le pere a fettine, le noci e scaglie di Grana Padano Riserva e decorando, a piacere, con grani di pepe rosa e foglioline di timo.

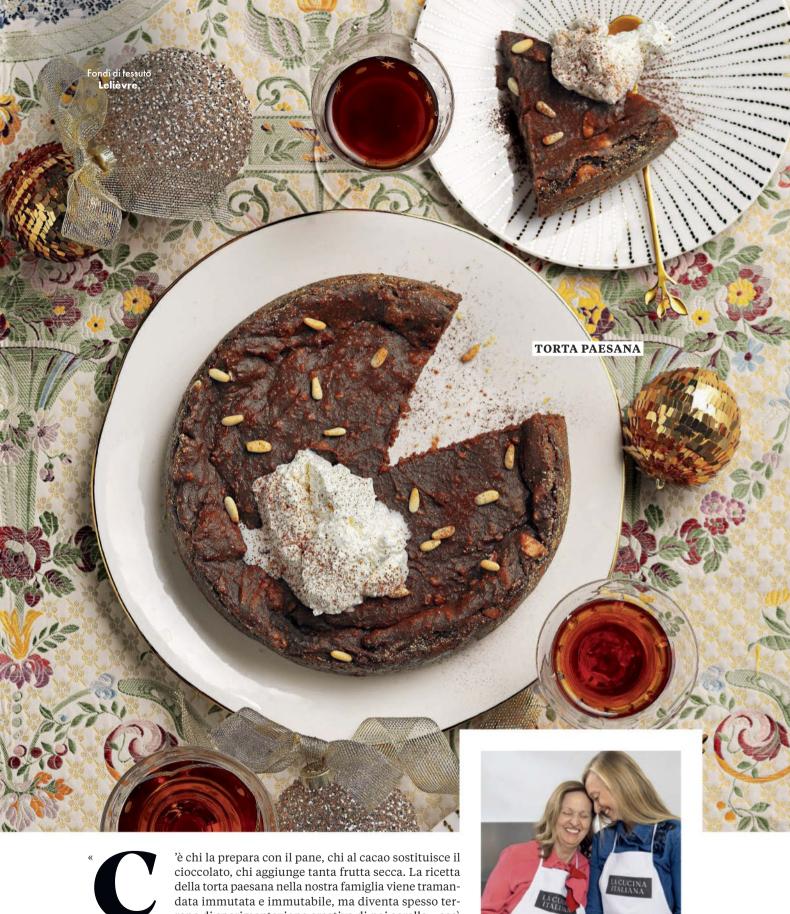
Grana Padano stagionato oltre 12 mesi ha un gusto dolce e delicato, che ricorda il latte; quando la stagionatura è tra gli oltre 16 mesi e gli oltre 18 mesi, è più saporito ma mai piccante. Grana Padano «Riserva» oltre 20 mesi e oltre 24 mesi ha un sapore ricco, ma mai aggressivo, ed è da provare abbinato a frutta secca e miele.

POLPETTONE DI CARNI MISTE CON SUGO DI VERDURE

# AFFARI DI FAMIGLIA

*Da generazioni la ricetta della torta paesana, a casa Airoldi, si prepara così. Le numerose variazioni sull'originale? Tutte ben accette*

DI **ANGELA ODONE**, FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

Fondi di tessuto **Lelièvre**

**TORTA PAESANA**

«C’è chi la prepara con il pane, chi al cacao sostituisce il cioccolato, chi aggiunge tanta frutta secca. La ricetta della torta paesana nella nostra famiglia viene tramandata immutata e immutabile, ma diventa spesso terreno di sperimentazione creativa di noi sorelle», così dice la signora Carolina Peirotti mentre, ospite nella nostra cucina, sbriciola i biscotti per prepararla, «l’abbiamo imparata da nostra mamma e così io l’ho insegnata a mia figlia Francesca». «È la mia torta di compleanno da sempre», interviene Francesca Airoldi, Chief Business Officer Condé Nast Italia, «presto arriverà il momento in cui la insegnerò a mio figlio Leonardo. Poi sarà il turno del polpettone, un mio personale cavallo di battaglia delle feste natalizie».

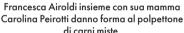
## POLPETTONE DI CARNI MISTE CON SUGO DI VERDURE

**Impegno** Facile
**Tempo** 1 ora e 10 minuti

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

- **5 fette di prosciutto cotto**
- **4 fette di mortadella**
- **2 fette di petto di pollo**
- **2 fette di carne di vitello**
- **2 fette di lonza**
- **2 carote**
- **2 gambi di sedano**
- **2 cipolle bionde – 1 uovo**
- **pangrattato – olive**
- **latte – brodo vegetale**
- **Parmigiano Reggiano Dop grattugiato – capperi**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

**Tagliate** in tocchi non troppi piccoli pollo, vitello e lonza.
**Raccogliete** i tocchi nel robot da cucina e frullate abbastanza finemente.
**Trasferite** il composto frullato in una ciotola.
**Tagliate** prima con il coltello grossolanamente le fette di prosciutto cotto e di mortadella, frullando tutto nel robot da cucina.
**Trasferite** anche questo mix nella ciotola e amalgamate i due composti.
**Aggiungete** 3 cucchiai di parmigiano, 3 cucchiai di latte (regolate la dose in base alla consistenza dell'impasto: dovrà essere soffice, ma non troppo umido), l'uovo, sale, pepe e il pangrattato necessario a rendere il polpettone malleabile e sodo.
**Lavorate** il composto così da formare un cilindro, accomodatelo su un foglio di carta da forno e spolverizzatelo con poco pangrattato.
**Avvolgete** il polpettone nella carta da forno e disponetelo in una pirofila.
**Infornate** a 180 °C per 40-45 minuti.
**Mondate** sedano, carote e cipolle e tagliate tutto in tocchi uniformi di media dimensione.
**Raccoglieteli** in una casseruola, coprite con brodo vegetale, unite 2 cucchiaini di capperi e 2 cucchiai di olive e un filo di olio. Fate bollire per una ventina di minuti. Spegnete e aggiustate di sale e pepe, se serve.
**Sfornate** il polpettone, lasciate riposare per una decina di minuti. Eliminate la carta da forno e servite a fette con il sugo di verdure e accompagnando a piacere con patate novelle al forno.
**DA SAPERE** preparato il giorno prima sarà ancora più buono. Basterà scaldarlo in forno, ancora avvolto nella carta, prima di servirlo.

Francesca Airoldi insieme con sua mamma Carolina Peirotti danno forma al polpettone di carni miste.

Dall'alto, alcuni passaggi per la preparazione del composto della torta paesana.

## TORTA PAESANA

**Impegno** Facile
**Tempo** 1 ora e 15 minuti più 1 ora di raffreddamento
**Vegetariana**

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

- **1 litro latte**
- **625 g biscotti secchi**
- **250 g amaretti secchi**
- **5 fette biscottate**
- **pinoli – uvetta**
- **cacao amaro**
- **olio di vinaccioli**
- **farina di mais**

**Versate** in una casseruola il latte e portatelo a bollore.
**Sbriciolate** nel frattempo grossolanamente gli amaretti in una ciotola, poi unite anche i biscotti e le fette biscottate e sbriciolate tutto.
**Togliete** il latte dal fuoco.
**Versate** i biscotti sbriciolati a poco a poco nella casseruola con il latte e mescolate bene. Ripetete fino a terminare i biscotti sbriciolati: dovrete ottenere un composto che scende a fatica dal cucchiaio.
**Riportate** la casseruola sul fuoco, unite 3 cucchiai di cacao e continuate a mescolare fino a che i biscotti non saranno del tutto amalgamati.
**Togliete** ancora dal fuoco e unite 2 cucchiai di uvetta e 2 di pinoli.
**Ungete** di olio di vinaccioli uno stampo a cerniera (ø 22 cm) e spolverizzatelo generosamente con farina di mais. In alternativa potete foderare lo stampo con carta da forno.
**Versate** il composto di latte, biscotti e cacao nello stampo appena preparato e completate distribuendo sulla superficie i pinoli.
**Infornate** a 160 °C per almeno 45 minuti. Verificate la cottura con la tecnica dello stecchino: infilatelo nella torta, se estratto sarà asciutto, la torta sarà cotta.
**Sfornate** e lasciate raffreddare.
**Completate** la torta paesana a piacere con panna montata e poco di cacao in polvere: servitela per la merenda oppure la colazione
**DA SAPERE** potete sostituire l'uvetta con altra frutta secca o con dei canditi e i pinoli con mandorle o nocciole. Avete del cioccolato avanzato? Sarà perfetto per arricchire la torta al posto del cacao.

# L'ARTE DEL VIAGGIO INCONTRA IL CAFFÈ

La collezione firmata Nespresso, dedicata alla stagione delle feste, è una scoperta di gusti da tutto il mondo: ispirata all'arte del viaggio di Belmond, vede l'esclusiva collaborazione con lo Chef stellato di fama mondiale Jean Imbert, nominato capo chef del Venice Simplon-Orient-Express. «Nella mia vita ho avuto modo di viaggiare molto e di scoprire culture diverse», ci ha raccontato Imbert. «Per queste creazioni ho lavorato insieme a Nespresso pensando a destinazioni specifiche, come Parigi, il Sud America e l'Asia, seguendo il percorso degli iconici treni Belmond. Ho seguito il mio istinto, sia su ciò che mi piaceva sia sui ricordi che mi evocava ogni destinazione, ed è così che sono nati i caffè Almond Croissant Flavour, Peanut and Roasted Sesame Flavour e Unforgettable Espresso e Double Espresso, insieme ai cioccolatini arricchiti da nocciole caramellate». Un rapporto, quello di Chef con il caffè, diventato ancora più forteforte: «Dopo essere stato in Colombia e in Svizzera con Nespresso per comprendere tutto il processo di produzione e lavorazione del caffè. Ho trovato questa esperienza molto interessante e con una forte relazione con la cucina, perché si tratta di coltivazione, come per qualsiasi altro frutto o verdura, e poi di miscelazione per ottenere il miglior sapore, senza alterare la materia prima. Questo è ciò che mi piace del caffè, è lo stesso linguaggio e lavoro della cucina», dice ancora Chef, che ci ha svelato anche le sue abitudini quando si parla di caffè: «Di solito ne bevo uno al mattino e uno al pomeriggio. Sempre ristretto, con un pezzo di cioccolato».

Non solo caffè. Chef Jean Imbert ha co-creato insieme a Nespresso anche i cioccolatini in edizione limitata al cioccolato fondente 70% arricchiti da nocciole caramellate, nati dal ricordo della cucina della nonna. Scopri l'intera collezione sul sito nespresso.com

NESPRESSO.COM

# DOLCE FINALE

A Natale ogni famiglia si ritrova con le sue ricette e le sue tradizioni, ma quel che non manca mai sulla tavola delle feste è il dolce più amato, un panettone soffice e profumato. Classico o senza canditi? Mandorlato con la glassa o al cioccolato? Da Iper La grande i, c'è una vasta scelta, anche nel formato, dalla versione monoporzione da 100 grammi, deliziosa da farcire a sorpresa, al panettone da un chilo per i gruppi più numerosi o più golosi. Tutti hanno in comune la cura della produzione e l'attenta scelta degli ingredienti: mani esperte impastano solo burro italiano e uova di galline allevate a terra, lievito madre, uvette profumate, vaniglia del Madagascar. E poi, a seconda della versione, si aggiungono canditi di arancia senza solfiti, cioccolato e nessun conservante o emulsionante. Servono ben 72 ore per arrivare fino al confezionamento finale, proprio come un grande prodotto di pasticceria, ma con un prezzo davvero conveniente.

Con la nuova confezione in latta, di colore azzurro e oro, il panettone di Iper La grande i diventa anche una piacevole idea regalo.

## TRE CREME PER IL PANETTONE

### INGLESE

Scaldate **750 G DI LATTE** con i semi di un baccello di **VANIGLIA,** fino quasi al bollore. Intanto, sbattete **6 TUORLI** con **120 G DI ZUCCHERO**, mescolando finché non si sarà sciolto. Versate il latte sulle uova e riportate tutto sul fuoco. Cuocete mescolando fino a raggiungere la temperatura di 82-84 °C. Spegnete, versate la crema in una ciotola e fatela raffreddare, coperta, in modo che non si formi la pellicola in superficie.

### AL MASCARPONE

Usando una frusta montate **4 TUORLI** insieme con **80 G DI ZUCCHERO**, finché non saranno spumosi. Lavorate **500 G DI MASCARPONE** con **2-3 CUCCHIAI DI RUM.** Versate i tuorli montati nel mascarpone e amalgamate delicatamente. Montate a neve **2 ALBUMI** e incorporateli nel composto, mescolando dal basso verso l'alto per mantenere la crema soffice.

### AGLI AGRUMI

Bucherellate con uno stecchino **2 MANDARINI** e **250 G DI KUMQUAT**, metteteli in una casseruola coperti di acqua e portate a bollore. Eliminate l'acqua e ripetete l'operazione. Tagliateli quindi a pezzetti, bucce comprese, eliminando i noccioli. Rimettete circa 450 g di questi agrumi in casseruola con **100 G DI ZUCCHERO**, **200 G DI ACQUA** e un pezzetto di **CANNELLA.** Lasciate cuocere per circa 35 minuti. Eliminate la cannella e frullate tutto con un mixer a immersione oppure in un frullatore a bicchiere.

HO HO
HO
AL MASCARPONE
INGLESE
AGLI AGRUMI
50
IPER
La grande i
Nuovi ogni giorno dal 1974

LA CUCINA ITALIANA

# RICETTARIO

## DICEMBRE 2024

Piatti verdi **Cabana Magazine**, calici **Saint Louis**, carta dei torroncini **Grafiche Tassotti**, fondo di tessuto **Etro**.

A CURA DI **CHICCO E BOBO CEREA**
RICETTE **MARCO MORETTO**, **JOËLLE NÉDERLANTS**, **ALESSANDRO PROCOPIO**
COORDINAMENTO E TESTI **LAURA FORTI**, CARTA DEGLI ABBINAMENTI E TESTI **VALENTINA VERCELLI**
FOTO **RICCARDO LETTIERI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

Da sinistra, Bobo Cerea, Chicco Cerea, Marco Moretto, Joëlle Néderlants, Alessandro Procopio.

**I NOSTRI MENTORI**

# CHICCO E BOBO CEREA

*I leggendari chef del ristorante Da Vittorio a Bergamo (leggendari come lo sono i loro paccheri) hanno cucinato questo mese insieme ai nostri cuochi. Il risultato? Una squadra sorridente e felice*

Si potrebbe temere di trovarsi un po' intimiditi, in presenza di autorità così totali della cucina come due dei cinque fratelli Cerea che, con i genitori, hanno creato un vero e proprio «impero» gastronomico: il ristorante principale, il tristellato Da Vittorio, nella bella location, un Relais&Châteaux a Brusaporto, poco fuori Bergamo; i Da Vittorio di Saint Moritz e Shanghai entrambi bistellati, i locali aperti a Milano, Portofino, Bergamo Alta, Valle d'Astino, i servizi catering e banqueting, che arrivano ovunque, e le consulenze, che hanno portato a un'altra stella, a Parigi, al ristorante Il Carpaccio. Invece, Chicco e Bobo sono arrivati nella nostra cucina sorridenti e sereni come amici, così **immediati ed entusiasti** da far cadere ogni timore: dopo le presentazioni di rito, abbiamo cominciato a lavorare con molta naturalezza. La stessa, evidentemente, che Chicco e Bobo hanno nei confronti della cucina, dal momento che – si legge nelle loro biografie – sono entrambi «caduti nelle pentole di famiglia» da bambini. Cresciuti tra le ricette del papà Vittorio, Chicco e Bobo hanno poi elaborato la loro propria idea di cucina, nella quale la tradizione è sorretta da una solidissima tecnica e resa attuale da tanta innovazione.

«La cucina è **la mia vita, è amore, famiglia, calore; è soddisfazione e realizzazione**. Tante belle cose», ci rivela Chicco. «Siamo cresciuti in cucina, dove da bambini passavamo il tempo per stare con papà e mamma e da ragazzini abbiamo cominciato a lavorare... Noi **passiamo più tempo vestiti da cuochi** che con altri vestiti... La cucina è anche il nostro passatempo preferito», conferma Bobo. Abbiamo chiesto a entrambi un **consiglio per i nostri lettori: «Coltivate la vostra passione e buttatevi.** Seguite delle regole, certo, che sono necessarie per non essere troppo estemporanei, ma se avete la passione potete arrivare ovunque», dice Chicco. «E divertitevi», rincara Bobo, «**interpretando anche un po' le ricette** che seguite. Perché la cucina è soggettività, quello che sentite dentro di voi. Provate e riprovate, prima o poi qualcosa di buono vi riesce».

## MARCO MORETTO

«La cucina e l'approssimazione in cucina non vanno d'accordo»: è questa la massima che lo guida ai fornelli. Di origini veneziane, ha studiato in Valle d'Aosta e ha lavorato per Troisgros e Marchesi e poi come chef, per diversi anni, sul lago di Como. Qui ha affinato la sua personalità in cucina: risotti soprattutto, molto pesce d'acqua dolce e grande ricerca sugli ingredienti. Molto interessante il risotto di questo ricettario, cremosissimo, delicato e saporito al tempo stesso.

## JOËLLE NÉDERLANTS

È nata in Belgio, a volte qualche inflessione ce lo ricorda ancora, anche se il toscano cerca sempre più spesso di prendere il sopravvento: dopo molti anni a Milano, infatti, vive oggi a Livorno, dove lavora come pasticciera, cuoca e consulente. Nei suoi dolci e nei suoi piatti c'è sempre un elegante bilanciamento, sia nei sapori sia nella bellezza della presentazione: sorprendente la torta con composta di pompelmo rosa e litchi.

## ALESSANDRO PROCOPIO

È lo chef di cucina del ristorante D'O di Davide Oldani a Cornaredo (MI). Di origini calabresi ma cresciuto a Milano e poi professionalmente in Europa (ha lavorato a Le Gavroche a Londra, poi in Francia al Maison Troisgros e al Plaza Athénée da Alain Ducasse), sa abbinare tecnica, fantasia e semplicità in piatti sempre ricchi di sapori, come la scenografica zucca ripiena che trovate tra le verdure.

# APERITIVI

Vassoio verde delle gallette e piattino rosso dei garganelli **Cabana Magazine**, coppa in vetro della crema di trota **Casarialto**, piattino e cucchiaio **Les Ottomans**, tessuto rosso a disegni cachemire **Etro**, tessuto beige decorato **Lelièvre**, carte decorate **Grafiche Tassotti**.

La riunione mattutina, prima di cominciare il lavoro: da sinistra Bobo Cerea, Alessandro Procopio, Chicco Cerea, Joëlle Néderlants, Marco Moretto e Laura Forti, con l'elenco delle ricette da realizzare.

## CREMA DI TROTA SALMONATA CON CROSTINI

***I consigli dei Cerea:***
***«Chi non volesse la panna acida, può sostituirla con una maionese vegetale, profumata alla paprica. Oppure, si può aggiungere un pizzico di paprica alla panna acida, per dare uno spunto in più».***
**Cuoca** Joëlle Néderlants
**Impegno** Facile
**Tempo** 30 minuti più 4 ore di riposo

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

**250 g filetti di trota salmonata**
**70 g panna acida**
**1 limone non trattato**
**sale grosso e fino**
**burro**
**zenzero**
**erba cipollina**
**pepe rosa in salamoia e secco**

**Tagliate** il limone a fettine sottili e mettetele in una ciotola con sale grosso. Lasciate riposare per 3-4 ore.
**Spellate** i filetti di trota e spinateli accuratamente.
**Cuoceteli** in una padella con una noce di burro e un pizzico di sale per circa 2 minuti. Toglieteli dalla padella e tagliateli in una tartare con un coltello.
**Raccogliete** il battuto in una ciotola.
**Prendete** le fettine di limone e ricavate le scorze: tritatele con il coltello molto finemente e unitele al battuto, insieme con la panna acida, mezzo cucchiaino di pepe rosa in salamoia, il succo di una noce di zenzero grattugiato e strizzato, un cucchiaio di erba cipollina a rondelline, pepe rosa secco.
**Servite** la crema di trota con cracker, grissini, pane guttiau o crostini.
**Da sapere** I limoni si possono preparare in anticipo anche di una settimana: lasciateli nel sale, in un barattolo chiuso, in frigorifero.

## GALLETTE DI CECI, CREMA DI CAROTE E BROCCOLI

***I consigli dei Cerea:***
***«Un buona idea per uno stuzzichino vegetariano: la melagrana dà un tocco di freschezza in più all'insieme».***
**Cuoca** Joëlle Néderlants
**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora più 12 ore di riposo
**Vegetariana**

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

**250 g carote – 120 g farina di ceci**
**80 g caprino fresco**
**4 g lievito di birra secco**
**1 broccolo romanesco**
**1 melagrana**
**erbe aromatiche**
**olio extravergine di oliva**
**aceto – sale – pepe**

**Mescolate** il lievito con 200 g di acqua e con la farina di ceci. Lasciate riposare questa pastella in frigorifero per 12 ore.
**Mondate** e lessate le carote in acqua bollente salata per 20 minuti.
**Dividete** il broccolo in piccoli ciuffetti e lessateli in acqua bollente salata con 2 cucchiai di aceto per circa 8 minuti, lasciandoli ben verdi e croccanti. Scolateli e conditeli con un filo di olio.
**Aggiungete** alla pastella di ceci un pizzico di sale, pepe e olio.
**Versate** la pastella a cucchiaiate in una padella con un filo di olio; cuocete per circa 2 minuti, voltando le frittelline sui due lati. Otterrete circa 16 piccole gallette, di circa 5 cm di diametro. Scolatele su carta da cucina e tenetele da parte.
**Frullate** le carote con il caprino, un filo di olio, sale e pepe, ottenendo una crema.
**Spalmate** la crema sulle gallette, sistemate un broccolo su ognuna.
**Conservate** le gallette nel forno a 100 °C, sfornatele al momento di servirle e completatele con foglioline di erbe aromatiche a scelta e chicchi di melagrana.

## GARGANELLI FRITTI CON RICOTTA MEDITERRANEA

***I consigli dei Cerea:***
***«Non è sufficiente lessare la pasta e asciugarla: prima di friggerla va fatta seccare, perché si gonfi meglio in frittura».***
**Cuoca** Joëlle Néderlants
**Impegno** Medio
**Tempo** 20 minuti più 3 ore di essiccazione
**Vegetariana**

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

**500 g ricotta**
**300 g garganelli (pasta secca)**
**8 falde di pomodori secchi**
**2 cucchiai di olive taggiasche snocciolate**
**granella di pistacchi**
**origano secco – sale – pepe**
**olio di arachidi**
**olio extravergine di oliva**

**Lessate** i garganelli e scolateli, asciugateli e disponeteli su una placca foderata con carta da forno.
**Infornate** a 90 °C per 2-3 ore, finché non si saranno ben seccati.
**Lavorate** la ricotta con i pomodori secchi e le olive sminuzzate, sale, pepe, 2 cucchiai di olio e un cucchiaio di granella di pistacchio.
**Friggete** i garganelli immergendoli in olio di semi ben caldo per 1 minuto, scolateli su carta da cucina e salateli subito, cospargendoli anche con origano.
**Serviteli** come patatine, insieme con la ricotta.

**Gallette di ceci** *pag. 64*
**+ Crema di trota** *pag. 64*
**+ Garganelli fritti con ricotta** *pag. 64*

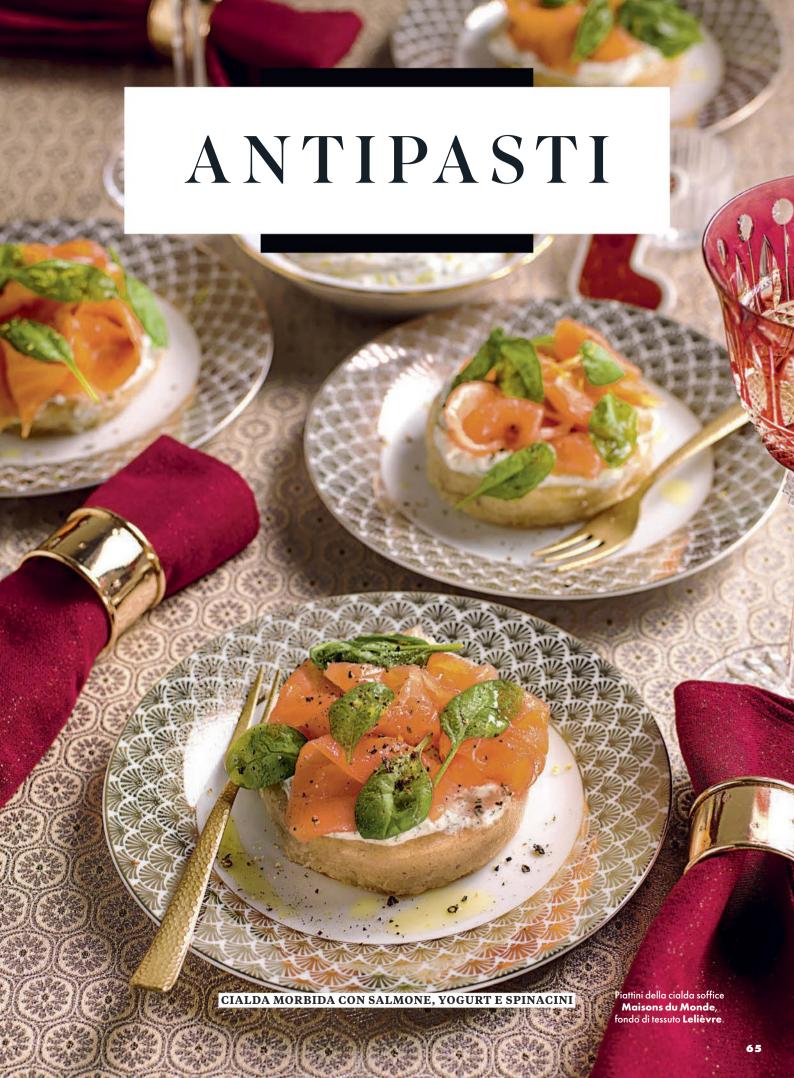
L'aperitivo delle feste non può che iniziare con una bollicina, meglio se elegante e fragrante come il **Trento AlpeRegis Brut 2018** di Rotari, uno Chardonnay di montagna agrumato e minerale, che esalta i bocconcini a base di pesce, verdure e formaggi. *25 euro, rotari.it*

# ANTIPASTI

CIALDA MORBIDA CON SALMONE, YOGURT E SPINACINI

Piattini della cialda soffice **Maisons du Monde**, fondo di tessuto **Lelièvre**.

Piatto e coppetta bianchi decorati **Ginori 1735**, coltello **Les Ottomans**, bicchiere rosso **Casarialto**, fondo di tessuto **Etro**.

CARPACCIO DI SEDANO RAPA E GLASSA SPEZIATA AL MANDARINO

## CIALDA MORBIDA CON SALMONE, YOGURT E SPINACINI

***I consigli dei Cerea: «Aggiungiamo erba cipollina nello yogurt, per dare più sapore e utilizziamo un anello per cuocere le cialde, in modo da averle più regolari».***

**Cuoco** Alessandro Procopio
**Impegno** Facile
**Tempo** 45 minuti
più 1 ora di lievitazione

**INGREDIENTI PER 6 PERSONE**

**250 g farina multicereali**
**250 g yogurt greco**
**150 g salmone affumicato**
**15 g lievito di birra**
**30 foglie di spinacino**
**1 lime – aneto tritato**
**erba cipollina sminuzzata**
**burro**
**olio extravergine di oliva**
**sale – pepe**

**Amalgamate** la farina con il lievito, 250 g di acqua e 5 g di sale, poi lasciate lievitare l'impasto per 1 ora.
**Imburrate** un coppapasta rotondo (diametro 10 cm) e scaldate una padella antiaderente, unta con poco burro; posizionate il coppapasta nel centro della padella, versatevi un mestolo di composto (circa 80 g) e fate cuocere per 3-4 minuti per lato, finché le cialde non si saranno gonfiate e cominceranno a dorare.
**Mescolate** lo yogurt con 1 cucchiaio di olio, la scorza grattugiata e il succo del lime, un cucchiaio di aneto e uno di erba cipollina tritati,un pizzico di sale.
**Condite** le foglie di spinacini con olio e sale.
**Distribuite** sopra le cialde la salsa di yogurt, il salmone a fette e le foglie di spinacino, completate con una macinata di pepe e servite.

Chicco Cerea «insegna» scherzosamente ad Alessandro Procopio come tagliare correttamente le erbe, sotto gli occhi di Bobo Cerea. A fianco, la cottura della cialda morbida, con l'anello.

Il sedano rapa si insaporisce meglio se si lascia marinare nel succo di mandarino, come suggerito dai Cerea. A fianco, Chicco Cerea aiuta Joëlle Néderlants a raccogliere lo yogurt nella tasca da pasticciere, per poi disporlo a ciuffetti nel piatto, insieme con la crema di sedano rapa.

## CARPACCIO DI SEDANO RAPA E GLASSA SPEZIATA AL MANDARINO

***I consigli dei Cerea: «Se fate marinare le fette di sedano rapa nel succo di mandarino, saranno più aromatiche; sarebbe interessante, poi, unire anche un purè di sedano rapa, che si può preparare recuperando le parti avanzate dopo averlo affettato».***

**Cuoca** Joëlle Néderlants
**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora e 15 minuti
**Vegetariana**

**INGREDIENTI PER 6 PERSONE**

**700g 1 sedano rapa**
**200g succo di mandarino**
**2 mandarini**
**1 gambo di lemon grass**
**1 yogurt greco**
**olio extravergine di oliva**
**sciroppo di acero**
**anice stellato**
**pepe nero in grani**
**aceto di mele**
**aneto – cerfoglio – sale**

**Sbucciate** il sedano rapa, quindi affettatelo con la mandolina o l'affettatrice fino a ottenere circa 400 g di fette molto sottili.
**Mettetele** a bagno nel succo di mandarino per circa 10 minuti.
**Tagliate** a pezzetti il sedano rimasto e fatelo lessare in acqua bollente salata per 20 minuti. Scolatelo e frullatelo con poca acqua di cottura e 40 g di olio, ottenendo un purè.
**Scolate** le fette di sedano, recuperate il succo di mandarino, filtratelo e pesatene 150 g. Mettetelo in una casseruola con 1 stella di anice, il gambo di lemon grass a rondelline, un cucchiaino di pepe, 2 cucchiai di sciroppo di acero.
**Fate** ridurre sul fuoco per circa 15-17 minuti, quindi filtrate ottenendo una glassa profumata. Lasciatela raffreddare e completatela con 1 cucchiaio di aceto di mele.
**Passate** le fette di sedano nella glassa e disponetele nei piatti, arrotolandole e adagiandole su ciuffetti di purè di sedano e di yogurt greco.
**Completate** con spicchi di mandarini pelati a vivo e foglie di aneto e cerfoglio. →

## CARCIOFI RIPIENI FRITTI CON INSALATINA DI CEDRO

*I consigli dei Cerea:*
*«Un po' di maggiorana nel ripieno è un gusto che ci piace particolarmente. Un consiglio? Mi piacerebbe una salsa in cui intingere i carciofi, magari alla curcuma».*
**Cuoco** Alessandro Procopio
**Impegno** Medio
**Tempo** 50 minuti
**Vegetariana**

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**
**300 g acqua frizzante**
**150 g farina 00**
**150 g farina di riso**
**60 g pecorino romano grattugiato**
**40 g grissini – 6 carciofi – 1 cedro**
**1 uovo – limone – maggiorana menta– maionese – curcuma olio extravergine di oliva olio di semi – sale – pepe aceto di vino bianco**

**Mondate** i carciofi, tenendo solo il cuore, ben ripulito dalle barbine centrali.
**Mescolate** il pecorino grattugiato con l'uovo, i grissini frullati, 30 g di olio extravergine di oliva, 2 cucchiai di menta e maggiorana tritate e una macinata di pepe.
**Portate** a bollore una pentola di acqua salata, acidulata con il succo di un limone. Cuocete i carciofi per 5 minuti, scolateli e lasciateli raffreddare.
**Riempiteli** con il composto di pecorino e grissini.
**Preparate** la pastella amalgamando la farina 00, la farina di riso e un bel pizzico di sale con l'acqua frizzante.
**Intingete** i carciofi nella pastella, quindi friggeteli nell'olio di semi ben caldo per circa 7 minuti, scolateli su carta da cucina.
**Aromatizzate** 4 cucchiai di maionese con un cucchiaio di curcuma in polvere.
**Sbucciate** il cedro e affettatelo sottilmente, conditelo con olio, sale e aceto.
**Servite** i carciofi fritti, tagliati a metà, con l'insalatina di cedro e la maionese alla curcuma.

**Cialda soffice con salmone affumicato** *pag. 67* **+ Carciofi ripieni e fritti con insalatina di cedro** *pag. 68*

Stappate una bollicina fresca e agrumata, con un leggero residuo zuccherino che aiuta a bilanciare il sapore dei carciofi e va d'accordo con il cedro. Il **Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive** di Ogliano Rdo Ponente Brut 2023 di Masottina, elegante e gastronomico, accompagna bene anche gli antipasti con pesce affumicato.
***18,50 euro, masottina.it***

**Carpaccio di sedano rapa e glassa speziata al mandarino** *pag. 67*

La dolcezza dello sciroppo d'acero chiede una bollicina leggera, con un buon residuo zuccherino. Abbiamo trovato il compagno giusto per il nostro carpaccio in Veneto, con il **Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry** di Maschio. Le sue note agrumate richiamano anche il sapore del mandarino. Al super.
***7 euro, cantinemaschio.com***

**Risotto con crema di spinaci** *pag. 71* **+ Rombo al forno** *pag. 76*

Scegliete un bianco giovane e delicato, con una punta di sapidità che richiami quella del rombo e della salsa del risotto. Consigliamo l'abbinamento con il **Trebbiano d'Abruzzo 2023 San Clemente** di Zaccagnini che si fa ricordare per gli aromi balsamici e speziati. ***19 euro, cantinazaccagnini.it***

CARCIOFI RIPIENI FRITTI CON INSALATINA DI CEDRO

# PRIMI

Piatto del risotto e coppetta **Ginori 1735**, sottopiatto **Casarialto**; vassoio verde e piattino verde dei carciofi **Cabana Magazine**, posate **Les Ottomans**, fondi di tessuto **Etro**.

RISOTTO CON CREMA DI SPINACI E SALSA DI PECORINO E VINO BIANCO

Laura Forti e Bobo Cerea sono d'accordo sulla procedura per il risotto, mentre Marco Moretto prepara i semi soffiati da infornare, e poi li sforna sotto gli occhi di Chicco Cerea.

La mantecatura con la crema di spinaci, fondamentale per la morbidezza del risotto, porta a un risultato finale da applausi: direttamente da Chicco Cerea.

## RISOTTO CON CREMA DI SPINACI E SALSA DI PECORINO E VINO BIANCO

***I consigli dei Cerea: «Attenzione a tenere il risotto ben asciutto prima della mantecatura perché poi sia la crema di spinaci sia la salsa daranno morbidezza».***

**Cuoco** Marco Moretto
**Impegno** Facile
**Tempo** 45 minuti
**Senza glutine**

**INGREDIENTI PER 6 PERSONE**

**1,2 litri brodo di pollo**
**500 g vino bianco più un po'**
**500 g panna fresca**
**480 g riso Carnaroli**
**250 g spinacini**
**30 g semi di girasole**
**30 g semi di zucca**
**25 g pecorino grattugiato**
**15 g semi di lino**
**1 scalogno**
**1 albume**
**burro – sale**
**Parmigiano Reggiano Dop**

**Sbucciate** lo scalogno e tagliatelo a pezzetti. Mettetelo in una casseruola con il vino e lasciate cuocere a fuoco medio per circa 20 minuti o fino a quando non si sarà ridotto di due terzi.
**Aggiungete** quindi la panna e fate cuocere di nuovo, riducendo, intanto che preparate il resto della ricetta, a fuoco basso, e mescolando ogni tanto: dovrete ottenere una consistenza cremosa.
**Scottate** gli spinacini in acqua bollente, raffreddateli in acqua e ghiaccio quindi scolateli e frullateli con un mixer a immersione ottenendo una crema.
**Sbattete** l'albume, salatelo leggermente, e dividetelo in tre ciotoline, mescolandolo con i tre tipi di semi.
**Passate** i semi al setaccio per eliminare l'albume in eccesso, quindi stendete i semi, tenendoli separati, su una placca coperta con carta da forno.
**Infornate** a 180 °C per 10 minuti, sfornate e lasciate raffreddare.
**Tostate** il riso in una casseruola con una noce di burro, sfumatelo con mezzo bicchiere di vino bianco, quindi portatelo a cottura aggiungendo il brodo bollente, poco per volta, in circa 13 minuti. Dovrete terminare con un riso piuttosto asciutto.
**Filtrate** la panna che nel frattempo si sarà ridotta e completate la salsa aggiungendo il pecorino grattugiato e mescolando.
**Mantecate** il riso con la crema di spinacini, circa 100 g di burro e il parmigiano grattugiato.
**Servite** il risotto completando con la crema di pecorino e i semi soffiati.

## SPAGHETTI DI MARE AL CARTOCCIO

***I consigli dei Cerea: «Anziché terminare il piatto con le mandorle solo dopo avere aperto il cartoccio, conviene racchiudere all'interno tutti gli ingredienti e poi portarlo in tavola: chi lo apre, come un regalo o una sorpresa, comincerà ad assaporare il piatto grazie al profumo che si sprigiona».***

**Cuoco** Marco Moretto
**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora e 10 minuti

**INGREDIENTI PER 6 PERSONE**

**1 kg broccoli a cimette**
**½ kg cozze**
**½ kg vongole spurgate**
**480 g spaghetti**
**30 g mandorle bianche**
**6 capesante – aglio**
**peperoncino – vino bianco**
**olio extravergine di oliva**

**Pulite** le cozze e fatele aprire in una casseruola con un filo di olio, uno spicchio di aglio e uno spruzzo di vino bianco. Toglietele dalla pentola e filtrate il sugo di cottura.
**Fate** aprire le vongole nello stesso modo, filtrate anche il loro sugo di cottura.
**Aprite** le capesante, togliete le noci e i coralli e rosolateli per 2 minuti in una padella con un filo di olio, quindi tagliateli a pezzetti.
**Cuocete** i broccoli in acqua bollente per 4-5 minuti. Scolateli, tenetene da parte circa 200 g e frullate i rimanenti in una crema, aggiungendo se serve un mestolino di acqua dei molluschi.
**Lessate** gli spaghetti scolandoli 3-4 minuti prima del tempo di cottura indicato. Ungeteli con un filo di olio e conditeli in una ciotola con 2 cucchiai di acqua dei molluschi, un pizzico di peperoncino secco, le cozze e le vongole sgusciate (tenetene solo qualcuna con il guscio, per decorazione).
**Appoggiate** un foglio di carta →

da forno in una ciotola, per aiutarvi a creare il cartoccio: versatevi dentro una porzione di spaghetti, completate con la crema di broccoli e qualche cima di broccolo, unite le capesante e le mandorle a lamelle, chiudete il cartoccio e appoggiatelo su una placca da forno.
**Create** così gli altri 5 cartocci, quindi infornateli a 180 °C per 4 minuti.
**Sfornateli** e portateli in tavola.

## CANDELE AL FORNO RIPIENE DI RADICCHIO E CASTAGNE, CON SALSA DI FUNGHI

***I consigli dei Cerea:***
***«L'utilizzo di porcini eventualmente congelati, secchi o reperiti freschi, può alzare il livello del piatto».***
**Cuoco** Marco Moretto
**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora e 40 minuti
**Vegetariana**

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**
**600 g radicchio rosso**
**500 g champignon freschi**
**360 g castagne lessate**
**325 g candele (pasta secca)**
**125 g panna fresca**
**125 g brodo vegetale**
**burro**
**Parmigiano Reggiano Dop**
**olio extravergine di oliva**
**sale – pepe**

**Pulite** gli champignon, tenetene da parte qualcuno a fettine e tritate gli altri finemente e metteteli in una casseruola con la panna e il brodo. Fate cuocere per circa 1 ora a fuoco basso.
**Pulite** il radicchio eliminando le foglie esterne e le coste più dure. Tagliate le foglie a striscioline finissime.
**Tenetene** da parte una manciata e rosolate il resto in una padella con un filo di olio, sale, pepe e un goccio di acqua, finché non sarà ben appassito, per 6-7 minuti.
**Frullate** 280 g di castagne lessate con il mixer a immersione, ottenendo una crema, e tritate le rimanenti con un coltello, molto finemente.
**Mescolate** la crema e le castagne lessate con il radicchio e trasferite il composto in una tasca da pasticciere con una bocchetta molto piccola, adeguata al diametro delle candele.
**Lessate** le candele, scolandole 3-4 minuti prima del termine di cottura.
**Raffreddatele** con acqua fredda poi stendetele su un vassoio e ungetele di olio: entrando anche all'interno, faciliterà l'operazione di farcitura.
**Ungete** con un po' di burro una pirofila.
**Riempite** le candele con il ripieno di radicchio e castagne e disponetele nella pirofila.
**Cospargete** la pasta con fiocchetti di burro e parmigiano grattugiato e infornatela a 180 °C per 15-20 minuti.
**Frullate** i funghi con qualche colpo di mixer, lasciando la salsa non troppo liscia.
**Sfornate** le candele e completatele con la salsa, qualche funghetto intero e ciuffi di radicchio crudo, prima di servirle.

CANDELE AL FORNO RIPIENE DI RADICCHIO E CASTAGNE, CON SALSA DI FUNGHI

**Spaghetti di mare al cartoccio** *pag. 71* **+ Tortino di patate** *pag. 80*

Abbiamo scelto l'abbinamento con un bianco un po' aromatico, come l'**Alto Adige Müller Thurgau 2023** di Hofstätter: ben equilibrato tra struttura e acidità, sta bene sia con le verdure sia con i primi di pesce. Anche al super.
*13 euro, hofstatter.com*

**Candele ripiene di radicchio e castagne** *pag. 72* **+ Zucca intera ripiena di porri, feta e olive** *pag. 80*

Tutto da scoprire è l'abbinamento con un rosso fresco e leggiadro come l'**Alto Adige Santa Maddalena Classico 2023** di Franz Gojer: con i suoi freschi profumi di ciliegia, violetta e frutti rossi e i tannini levigati, è davvero versatile in tavola: sta bene anche con i piatti vegetariani.
*13 euro, gojer.it*

# PESCI

Piatto fondo della «catalana» **Villeroy & Boch**, bicchieri e calici **Casarialto**, fondo di tessuto **Etro**.

«CATALANA» DI CROSTACEI CON VERDURE INVERNALI

Piattino del rombo **Cabana Magazine**, bicchieri esagonali **Casarialto**, fondo di tessuto **Etro**; vassoio degli scampi **Cattin Porcellane**, coppetta **Ginori 1735**, fondo di carta **Grafiche Tassotti**.

ROMBO AL FORNO CON RAPE E RADICI

SCAMPI IN PADELLA CON GREMOLATA ESOTICA

## «CATALANA» DI CROSTACEI CON VERDURE INVERNALI

***I consigli dei Cerea: «Completate la catalana con le foglie più tenere, interne, del sedano, al posto del basilico usuale nella versione estiva».***

**Cuoco** Marco Moretto
**Impegno** Medio
**Tempo** 2 ore e 10 minuti
**Senza glutine**

**INGREDIENTI PER 8 PERSONE**

- **½ kg vongole – ½ kg cozze**
- **16 gamberi rossi**
- **8 mazzancolle**
- **3 carote – 2 astici – 2 patate**
- **1 gambo di sedano**
- **1 cipolla rossa – ½ cavolfiore**
- **½ cipolla bianca – prezzemolo**
- **concentrato di pomodoro**
- **aceto – brandy**
- **olio extravergine di oliva**

**Sbucciate** le patate e 2 carote, tagliatele a pezzetti e lessatele in acqua bollente per circa 20 minuti.
**Dividete** il cavolo a ciuffetti e lessateli in acqua bollente salata per 7-8 minuti.
**Mondate** la cipolla rossa e tagliatela a rondelle. Mettetele in una piccola casseruola con 150 g di aceto e 150 g di acqua e fatele sobbollire per 5 minuti. Spegnete e lasciate raffreddare nella miscela.
**Cuocete** gli astici in acqua bollente per circa 6-7 minuti. Raffreddateli subito sotto l'acqua. Sgusciateli e conservate gli scarti.
**Sminuzzate** tutti gli scarti e metteteli in una casseruola con la carota rimasta, il sedano e mezza cipolla bianca tagliati a pezzi, e rosolate a fuoco vivo per 4-5 minuti.
**Sfumate** con 1 bicchiere di brandy, facendogli prendere fuoco, in modo da eliminare la parte alcolica.
**Coprite** con acqua fredda, aggiungete un cucchiaino di concentrato di pomodoro e cuocete a fuoco basso per circa 30 minuti, poi filtrate il tutto in un setaccio, ottenendo la bisque.
**Fate** aprire separatamente le cozze e le vongole, mettendole in una casseruola con un filo di olio, uno spicchio di aglio e qualche gambo di prezzemolo, con il coperchio per 3-4 minuti.
**Togliete** le conchiglie appena si aprono, tenetele da parte e filtrate i sughi di cottura.
**Sgusciate** i gamberi e scottateli in acqua bollente salata.
**Sgusciate** le mazzancolle lasciando le teste e scottatele in acqua bollente salata.
**Disponete** tutti i crostacei, la cozze e le vongole, gli astici e le verdure in un piatto di portata. Condite con olio extravergine di oliva e un po' di sugo dei molluschi, completate con le cipolle agrodolci e un poco del loro sugo di cottura, unite qualche foglia di sedano e accompagnate con la bisque.

## ROMBO AL FORNO CON RAPE E RADICI

***I consigli dei Cerea: «Con una delle radici o delle rape, proponiamo di fare un purè, da servire insieme con il resto delle verdure».***

**Cuoco** Marco Moretto
**Impegno** Facile
**Tempo** 1 ora e 30 minuti

**INGREDIENTI PER 2 PERSONE**

- **1 kg 1 rombo**
- **6 rape piccole gialle e rosse**
- **2 scorzonere – 2 pastinache**
- **1 rapa bianca – limone**
- **latte – farina – sale grosso**
- **rosmarino – salvia – timo**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

**Sbucciate** la rapa bianca, tagliatela a spicchi e lessatela per 15 minuti, scolatela.
**Sbucciate** le scorzonere e lessatele in 1 litro di acqua con il succo di mezzo limone, 10 g di farina e 5 g di sale grosso, per circa 15 minuti: la miscela in cottura serve a non annerire la radice. Scolatele e tagliatele a pezzi.
**Pulite** le piccole rape, senza sbucciarle, e lessatele separatamente per circa 20-25 minuti. Scolatele e tagliatele a spicchi.
**Sbucciate** le pastinache e lessatele in acqua e latte (metà e metà) per 25 minuti, scolatele e frullatele ottenendo una crema soda.
**Riempite** la pancia del rombo con le erbe aromatiche, un filo di olio, sale e pepe. Ungetelo anche in superficie, su entrambi i lati, poi accomodatelo su una placca coperta con carta da forno, appoggiandolo con la parte più scura verso l'alto.
**Infornatelo** a 180 °C per 20 minuti.
**Saltate** tutte le rape e la scorzonera in padella con un filo di olio per 3-4 minuti, sfornate il rombo e servitelo con le rape saltate e la crema di pastinache.

**«Catalana» di crostacei** *pag. 76*

L'abbinamento giusto, anche per il colore, è con un vino rosato, come l'**Etna Rosato Contrada Moganazzi Filologico 2023** di Verderame per la sua profondità e il sapore salato, dati dai suoli vulcanici. La cantina, appena nata, è condotta da due cugini giovanissimi. ***28 euro, verderamewinery.com***

**Scampi in padella con gremolata esotica** *pag. 76* **+ Verdure arrosto** *pag. 80*

Il sapore dolce della frutta esotica e della zucca creano un piacevole contrasto con il **Riesling Extra Brut Millesimato 2022** di Rocca dei Forti, uno spumante floreale, sapido e fruttato che sta bene con crostacei e verdure. ***8,50 euro, roccadeiforti.it***

## SCAMPI IN PADELLA CON GREMOLATA ESOTICA

***I consigli dei Cerea: «Anziché sgusciare i gamberi, conviene aprirli a metà, per riuscire a contenere meglio la gremolata di condimento».***

**Cuoco** Marco Moretto
**Impegno** Facile
**Tempo** 45 minuti
**Senza glutine**

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

- **50 g olio extravergine di oliva**
- **10 g scorza di limone**
- **10 g prezzemolo pulito**
- **5 g aglio – 30 scampi – 1 mango**
- **1 baccello di vaniglia**
- **1 frutto della passione**

**Tritate** molto finemente la scorza di limone, il prezzemolo e l'aglio e mescolateli in una ciotolina. Unitevi l'olio e la polpa del frutto della passione e i semi di un baccello di vaniglia, ottenendo la gremolata.
**Incidete** gli scampi sulla schiena, con un taglio che parte sotto la testa e termina poco prima della parte finale della coda: in questo modo potrete togliere il budellino dell'intestino.
**Cuocete** gli scampi in una padella molto calda, con un filo di olio, appoggiandoli sulla polpa e schiacciandoli sul fondo della padella, per circa 3-4 minuti.
**Conditeli** con la gremolata, accompagnandoli con il mango tagliato a dadini o a fette.

# VERDURE

Piatto bianco con lavorazione in rilievo della zucca **Cattin Porcellane**, fondo di tessuto **Lelièvre**, cucchiaio **Les Ottomans**.

**ZUCCA INTERA RIPIENA DI PORRI, FETA E OLIVE**

Piatto di portata tondo del tortino di patate e vassoio ovale delle verdure arrosto **Cattin Porcellane**, bicchieri del tortino e coppa della salsa delle verdure **Casarialto**, fondo di tessuto del tortino **Lelièvre**, calice delle verdure **Saint Louis**, fondo di carta **Grafiche Tassotti**.

TORTINO DI PATATE CON CREMA DI CAVOLO NERO E ALCHECHENGI

VERDURE ARROSTO CON MAIONESE AL CREN

## ZUCCA INTERA RIPIENA DI PORRI, FETA E OLIVE

***I consigli dei Cerea: «Si possono aggiungere anche i semi di zucca nel ripieno, e magari completare con un po' di mostarda, per dare un tocco di dolce-piccante».***

**Cuoco** Alessandro Procopio
**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora e 40 minuti
**Vegetariana**

**INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE**

**2 kg 1 zucca Delica**
**150 g feta**
**60 g olive nere snocciolate**
**5 porri – origano secco**
**semi di zucca salati**
**mostarda**
**olio extravergine di oliva**
**sale grosso – sale fino**

**Tagliate** la parte superiore della zucca, eliminate i semi e salatela.
**Adagiatela** in una pirofila con uno strato di sale grosso.
**Mondate** i porri, tagliateli a rondelle sottili e stufateli in una padella con 5 cucchiai di olio e un pizzico di sale fino per circa 12 minuti, mescolando di tanto in tanto.
**Distribuite** i porri all'interno della zucca; unite anche le olive, la feta spezzettata e un giro di olio e infornate la zucca e il suo cappello in forno già caldo, a 190 °C, per circa 1 ora e 10 minuti.
**Sfornate,** completate con una manciata di semi di zucca e un pizzico di origano. Servite, accompagnando con mostarda.

## TORTINO DI PATATE CON CREMA DI CAVOLO NERO E ALCHECHENGI

***I consigli dei Cerea: «Al posto del burro spumeggiante previsto per la cottura, meglio utilizzare del burro chiarificato, visti i tempi piuttosto prolungati, così non rischia di deteriorarsi. Negli ultimi minuti si può aggiungere una nocetta di burro normale, per dare aroma».***

**Cuoca** Joëlle Néderlants
**Impegno** Medio
**Tempo** 50 minuti più 1 ora di riposo
**Vegetariana**

**INGREDIENTI PER 6 PERSONE**

**700 g patate (normali o dolci)**
**200 g mascarpone**
**70 g cavolo nero pulito più qualche foglia da seccare**
**12 alchechengi – burro**
**burro chiarificato**
**sale**

**Pelate** le patate, grattugiatele con una grattugia a fori grossi, salatele e lasciatele spurgare in una ciotola per 1 ora.
**Strizzatele** molto bene e cuocetele schiacciandole in un tortino, direttamente in una padella (ø 1 cm), con 30-40 g di burro chiarificato, per circa 30 minuti, voltandolo più volte sui due lati. Aggiungete una nocetta di burro normale negli ultimi minuti di cottura, per dare doratura e aroma.
**Lessate** il cavolo nero in acqua bollente salata per 8 minuti, raffreddatelo in acqua fredda, scolatelo e frullatelo con un mixer a immersione e un goccio di acqua, ottenendo un purè. Mescolatelo con il mascarpone e aggiustate di sale.
**Seccate** in forno le foglie di cavolo nero, su una placca, per qualche minuto.
**Servite** il tortino con la crema, completando con le foglie e gli alchechengi.

## VERDURE ARROSTO CON MAIONESE AL CREN

***I consigli dei Cerea: «Attenzione a tagliare le verdure in pezzi di dimensioni simili, per garantire una cottura omogenea. Si potrebbero cuocere anche al cartoccio o, se si ha la fortuna di avere un camino, sotto le braci calde».***

**Cuoca** Joëlle Néderlants
**Impegno** Facile
**Tempo** 1 ora e 10 minuti
**Vegetariana**

**INGREDIENTI PER 8 PERSONE**

**1 kg zucca a fette**
**1 cavolo cappuccio viola**
**1 verza 1 testa di aglio – timo**
**olio extravergine di oliva**
**sale**

**PER LA MAIONESE**

**100 g olio di semi**
**20 g cren in crema**
**2 uova**
**limone – sale**

**Eliminate** le foglie più esterne di cavolo e verza, lavateli e tagliateli a spicchi.
**Sistemate** su una placca da forno gli spicchi di cavolo e verza e le fette di zucca, ungete tutto di olio e salate, aggiungete nella teglia una testa di aglio sezionata a metà e qualche ramo di timo.
**Infornate** le verdure a 200 °C per 50-60 minuti.

**PER LA MAIONESE**

**Cuocete** le uova immergendole in acqua bollente per 5 minuti.
**Sgusciatele** e mettetele nel bicchiere del mixer a immersione. Unite il cren, una presa di sale e 10 g di succo di limone e cominciate a montare.
**Unite** l'olio di semi a filo, continuando a montare, finché non avrete ottenuto una maionese; completatela con un altro spruzzo di limone.
**Sfornate** le verdure e servitele con la maionese.

---

**Soufflé al formaggio, fonduta e funghi alla salvia** *pag. 83*

Stappate un vino pieno di carattere come possono essere i macerati. Ci ha colpito l'**Etna Bianco Ubriaco sulla Luna 2021** dell'Azienda Agricola Sciara, da un mix di uve carricante, catarratto, minella bianca e garganega che affina per poco più di un mese sulle bucce; è goloso, con profumi di albicocca dolce, agrumi e toni balsamici di salvia che richiamano quelli del soufflé.
***50 euro, sciaraetna.com***

**Faraona al forno** *pag. 83*

Le carni bianche sono valorizzate da un rosso leggiadro come solo il **Pinot Nero** sa essere. Da scoprire è il 2022 di Cantina Puiatti, che nasce in Friuli, profuma di spezie e sottobosco e ha un gusto fresco e sapido.
***16 euro, puiatti.com***

**Arrosto di vitello classico** *pag. 84*

L'abbinamento classico è con un rosso di buona struttura, ma che abbia la giusta freschezza e un grado alcolico non troppo elevato. Ci piace l'**Oltrepò Pavese Rosso Riserva Anamari 2019** di Frecciarossa, a base di croatina, barbera e uva rara, con eleganti profumi balsamici, di piccoli frutti rossi e pepe nero.
***7,50 euro, frecciarossa.com***

# CARNI E UOVA

Bicchiere del soufflé e sottopiatto **Casarialto**, fondo di tessuto **Lelièvre**.

SOUFFLÉ AL FORMAGGIO, FONDUTA E FUNGHI ALLA SALVIA

FARAONA AL FORNO

Vassoio della faraona **Cattin Porcellane**, salsiera **Ginori 1735**, bicchiere da acqua **Casarialto**, calice **Saint Louis**, posate **Les Ottomans**, fondo di tessuto **Etro**.

## SOUFFLÉ AL FORMAGGIO, FONDUTA E FUNGHI ALLA SALVIA

***I consigli dei Cerea:***
***«Per un buon soufflé è fondamentale imburrare bene gli stampi: una prima spennellata omogenea, poi si fanno riposare gli stampi in frigorifero e si spennella nuovamente, per riporre nuovamente in frigo. Sarebbe più saporito, poi, cospargere gli stampi con pangrattato invece che con semplice farina».***

**Cuoco** Alessandro Procopio
**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora
**Vegetariana**

**INGREDIENTI PER 6 PERSONE**

**PER I FUNGHI**
**750 g funghi misti (noi abbiamo usato champignon e finferli)**
**salvia**
**olio extravergine di oliva**
**sale – pepe**

**PER LA FONDUTA**
**400 g latte**
**100 g fontina**
**amido di mais**
**Grana Padano Dop – sale**

**PER I SOUFFLÉ**
**340 g latte**
**140 g burro più un po'**
**140 g farina 00**
**100 g fontina**
**6 albumi – 4 tuorli**
**noce moscata**
**pangrattato**
**sale – pepe**

**PER I FUNGHI**
**Scaldate** un filo di olio in una padella e rosolatevi i funghi, puliti e tagliati a pezzi, regolando di sale per un paio di minuti, quindi passateli in un colino eliminando così l'acqua in eccesso.
**Rimetteteli** in padella con un filo di olio, una macinata di pepe e qualche foglia di salvia e cuoceteli ancora per 5 minuti.

**PER LA FONDUTA**
**Scaldate** il latte e unite un pizzico di sale.
**Diluite** in poca acqua fredda un cucchiaio di amido di mais, quindi versatelo nel latte, mescolando con una frusta fino al bollore.
**Togliete** dal fuoco e unite la fontina tagliata a pezzi e un cucchiaio di grana grattugiato, continuando a mescolare con la frusta, finché il formaggio non sarà ben sciolto.

**PER I SOUFFLÉ**
**Imburrate** gli stampini (diametro 8 cm, altezza 4 cm) spennellandoli dal basso verso l'alto e riponeteli in frigorifero per 10 minuti. Spennellateli ancora con il burro dal basso verso l'alto e rimetteteli di nuovo in frigorifero per altri 10 minuti, quindi spolverate la base e il bordo con del pangrattato.
**Sciogliete** il burro in un pentolino, unite la farina, mescolando con una frusta, quindi il latte, precedentemente scaldato; regolate di sale, di pepe e di noce moscata e continuate a cuocere, finché il composto non diventerà compatto.
**Togliete** dal fuoco, unite la fontina e fatela sciogliere, aggiungete anche i tuorli, e fate raffreddare.
**Trasferite** gli albumi con un pizzico di sale in una planetaria e montateli a neve, quindi amalgamateli al composto dei soufflé, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.
**Distribuite** il composto negli stampini, riempiendoli fino a ¾, quindi infornate a bagnomaria, a 190 °C, per circa 17 minuti, finché il soufflé non si sarà alzato, dorandosi.
**Servite** i soufflé, accompagnandoli con la fonduta e i funghi.

## FARAONA AL FORNO

***I consigli dei Cerea:***
***«Si può preparare la faraona per la cottura con un bel massaggio di sale e poi, mentre è in forno, bisogna avere la pazienza di controllarla ogni 10-15 minuti e irrorarla con il suo sugo di cottura.»***

**Cuoco** Alessandro Procopio
**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora e 10 minuti
**Senza glutine**

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

**1,5 kg 1 faraona**
**1 kg patate grandi**
**200 g castagne cotte a vapore**
**1 testa di aglio**
**rosmarino – timo**
**maggiorana**
**salvia**
**burro salato**
**olio extravergine di oliva**
**sale – pepe**

**Pulite** la faraona, bruciando con un cannello eventuali piumette rimaste ed eliminando la prima parte delle ali.
**Farcite** l'interno della faraona →

con un paio di rametti di rosmarino, qualche rametto di timo e di maggiorana, quindi legatela con dello spago da cucina. Salate e pepate la faraona, massaggiandola.
**Trasferite** la faraona in un tegame che possa andare sia sul fuoco che in forno. Scaldate nel tegame 3 cucchiai di olio, quindi adagiatevi la faraona e fatela rosolare uniformemente per 10 minuti, unendo anche ½ testa di aglio sezionata a metà orizzontalmente, 2-3 rametti di timo, qualche foglia di salvia e 100 g di burro salato.
**Infornate** a 200 °C per circa 40 minuti, irrorando la faraona con il suo sughetto di cottura ogni 15 minuti.
**Sbucciate** le patate e, con l'aiuto di uno scavino, riducete la polpa a palline; tuffate via via le palline in acqua fredda. (Per riutilizzare gli scarti, potete preparare un purè da servire con la faraona o tagliarli a pezzi irregolari, friggerli, condirli con sale e paprica e servirli come aperitivo).
**Scaldate** 3 cucchiai di olio in una padella, insaporite con l'altra ½ testa di aglio, qualche rametto di timo, quindi unite le palline di patate e lasciatele rosolare per 5 minuti.
**Aggiungete** anche 40 g di burro salato, una macinata di pepe, regolate eventualmente di sale e proseguite la cottura per 10-12 minuti a padella coperta, poi togliete il coperchio, eliminate l'aglio e il timo, alzate la fiamma e fate dorare, mescolando le patate per circa 8-10 minuti.
**Unite** le castagne e un pizzico di sale, mescolate e fate insaporire per un paio di minuti.
**Sfornate** la faraona e lasciatela riposare nel suo tegame, quindi trasferitela su un vassoio con le patate e le castagne.
**Filtrate** il sughetto di cottura e, se fosse troppo liquido, fatelo restringere brevemente sul fuoco.
**Guarnite** a piacere, con aromi freschi e servite.

ARROSTO DI VITELLO CLASSICO

## ARROSTO DI VITELLO CLASSICO

***I consigli dei Cerea: «È meglio non cuocere due volte le verdure di accompagnamento, prima in padella e poi nel forno, come suggerito nell'idea iniziale. Si può optare per una cottura anche della carne in padella, e accompagnare con verdura cruda».***
**Cuoco** Alessandro Procopio
**Impegno** Facile
**Tempo** 1 ora e 20 minuti

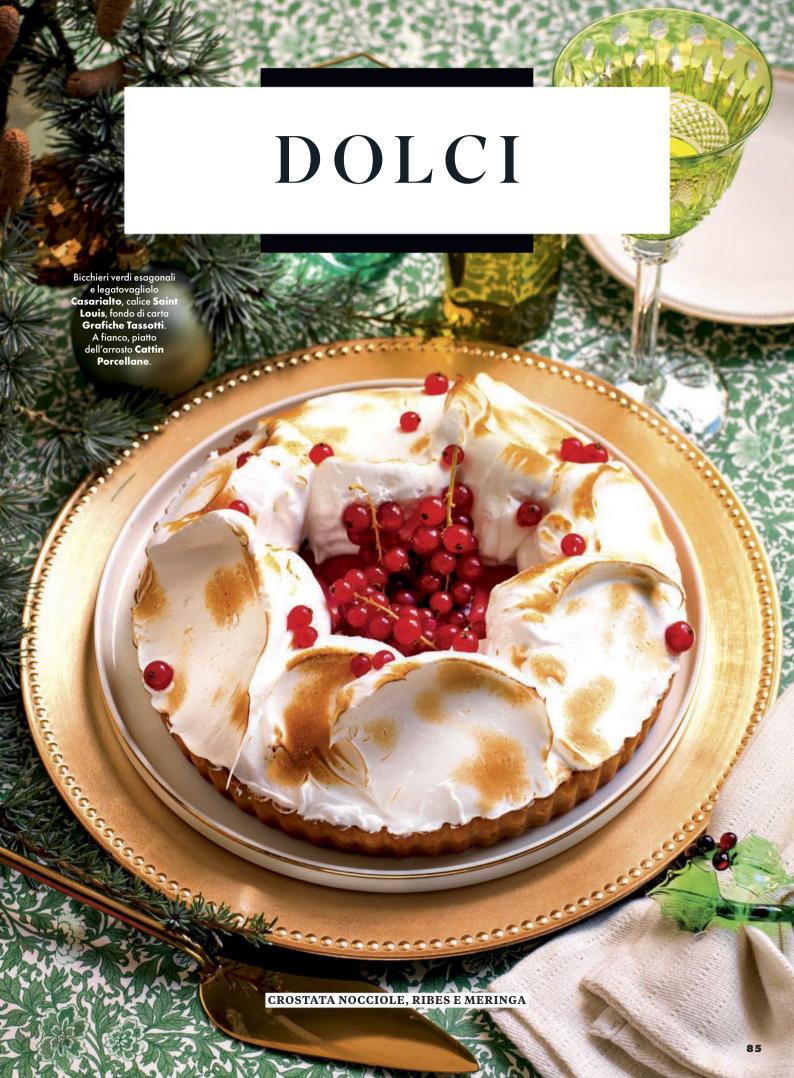
**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**
**600 g cappello del prete**
**1 carota – 1 cipolla**
**1 gambo di sedano**
**radicchio**
**melagrana**
**vino bianco secco**
**alloro – burro – limone**
**senape in grani**
**olio extravergine di oliva**
**sale – pepe**

**Legate** il cappello del prete a mo' di arrosto con lo spago da cucina, salatelo e pepatelo uniformemente.
**Mondate** e tritate grossolanamente la carota, il sedano e la cipolla.
**Scaldate** 3 cucchiai di olio in una padella, profumate con un paio di foglie di alloro, unite il trito di verdure, lasciate insaporire per un paio di minuti, quindi rosolatevi l'arrosto per 7-8 minuti, girandolo perché la rosolatura sia uniforme.
**Unite** 30 g di burro, un bicchiere di vino bianco e proseguite la cottura a padella coperta per circa 10-15 minuti, poi girate l'arrosto e cuocete ancora per 15-20 minuti, misurando con una sonda la temperatura al cuore, che dovrà arrivare a 75 °C.
**Trasferite** l'arrosto in una pirofila e lasciatelo riposare per 15-20 minuti, coperto con una pellicola alimentare.
**Riducete** l'intingolo di cottura dell'arrosto cuocendolo per 4-5 minuti, con il succo di ½ limone, 30 g di burro e un cucchiaio di senape in grani.
**Affettate** l'arrosto e servitelo con radicchio fresco e semi di melagrana, conditi con olio e sale.

# DOLCI

Bicchieri verdi esagonali e legatovagliolo **Casarialto**, calice **Saint Louis**, fondo di carta **Grafiche Tassotti**. A fianco, piatto dell'arrosto **Cattin Porcellane**.

CROSTATA NOCCIOLE, RIBES E MERINGA

COPPA DI SAVOIARDI, ZABAIONE AL MANDARINO E RICOTTA

## CROSTATA NOCCIOLE, RIBES E MERINGA

*I consigli dei Cerea: «Quando si sforna la torta, dopo la cottura con il frangipane, consigliamo di profumarla spennellandola quando è ancora calda con uno sciroppo a base di un liquore a scelta».*

**Cuoca** Joëlle Néderlants
**Impegno** Per esperti
**Tempo** 2 ore più 2 ore di riposo
**Vegetariana**

**INGREDIENTI PER 10 PERSONE**

**PER LA FROLLA**
250 g farina 00
170 g burro
100 g zucchero a velo
25 g farina di mandorle
1 uovo – sale

**PER IL FRANGIPANE**
100 g burro
50 g nocciole tostate
50 g nocciole caramellate
50 g zucchero
2 uova – Rum

**PER IL CURD DI RIBES**
250 g ribes
50 g zucchero
40 g burro
1 uovo
limone

**PER LA MERINGA**
125 g zucchero
100 g albume

**PER COMPLETARE**
125 g ribes

**PER LA FROLLA**

**Impastate** il burro con lo zucchero a velo, aggiungete l'uovo, poi la farina di mandole, la farina 00 e una presa di sale. Impastate tutto e formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero per 1 ora.

**Stendetelo** in uno strato di mezzo cm e foderate uno stampo da crostata (ø 22 cm) con i bordi ondulati. Rifilate l'eccesso di pasta con un coltellino, bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta, coprite con un foglio di carta da forno, poi con i fagioli secchi per la cottura in bianco, e infornate a 180 °C per 20 minuti. Sfornate e togliete i fagioli e il foglio di carta da forno. →

# LA TRADIZIONE SORPRENDE

Queste specialità della nostra tradizione gastronomica sono realizzate secondo l'antica ricetta, eppure sono anche al passo con i tempi. Lo sapevi? Zampone e Cotechino Modena IGP sono infatti ricchi di proteine nobili e contengono per ogni 100 grammi circa 250 calorie.
Hanno meno grassi e sodio rispetto al passato, ma con il gusto pieno e ricco di una volta. Oltre al sempre valido abbinamento con le lenticchie, Zampone e Cotechino Modena possono essere proposti anche in versioni più innovative. Per esempio su fettine di mela scottate al forno, oppure a dadini nei vol au vent. La qualità è garantita dal Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP. Scopri tutte le ricette su modenaigp.it e sul nostro profilo Instagram. Cerca Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP.

## RINNOVA I PIATTI DELLE FESTE CON L'ALTA QUALITÀ DELLO ZAMPONE E DEL COTECHINO MODENA IGP

**ZAMPONE E COTECHINO MODENA IGP**

## CERCA I DUE MARCHI

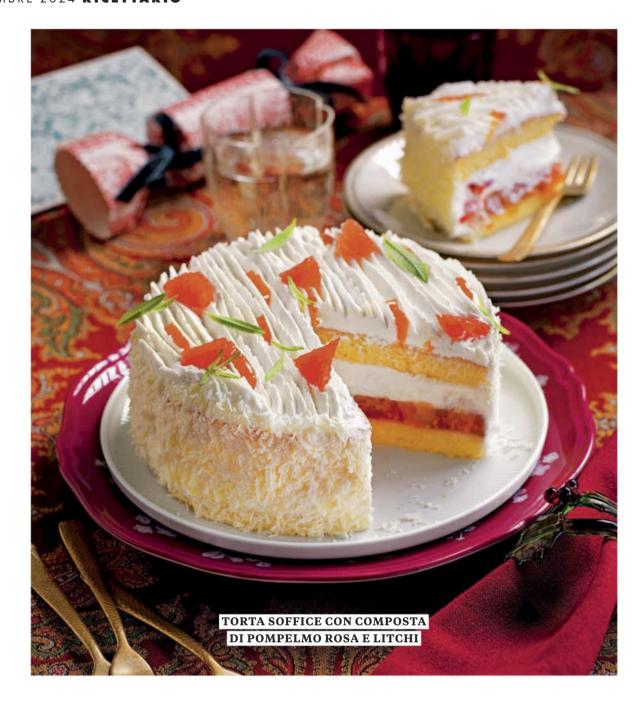
**IGP - Indicazione Geografica Protetta, un riconoscimento della Comunità Europea, che garantisce:**

- Il rispetto dell'antica ricetta tradizionale (la stessa dal 1511) e del legame con il territorio d'origine.
- L'utilizzo di carni di alta qualità.
- Il costante controllo della produzione, che deve avvenire nella zona tradizionale di elaborazione indicata nel Disciplinare.
- La presenza di precise caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

www.delimeat.eu



L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE CAMPAGNE CHE PROMUOVONO PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ

**TORTA SOFFICE CON COMPOSTA DI POMPELMO ROSA E LITCHI**

**PER IL FRANGIPANE**
**Frullate** le nocciole e le nocciole caramellate ottenendo una polvere. Mescolatevi le uova, il burro morbido e lo zucchero e frullate nuovamente tutto insieme.
**Versate** questo composto nel «guscio» di frolla e infornate nuovamente a 180 °C per 25 minuti. Sfornate, spennellate la torta con 2 cucchiai di Rum mescolati con altrettanta acqua, e lasciate raffreddare.

**PER IL CURD DI RIBES**
**Sgranate** i ribes e raccoglieteli in una casseruola con lo zucchero e 40 g di acqua. Cuocete finché non si disfano, per circa 10 minuti.
**Passateli** al setaccio e lasciate raffreddare.
**Pesate** 150 g di questo composto, aggiungete 1 uovo, uno spruzzo di succo di limone, il burro e cuocete a bagnomaria, montando con una frusta, per 7-8 minuti.
**Spegnete** e fate raffreddare, spostando la ciotola su un bagnomaria freddo, continuando a mescolare per 2 minuti, poi versatevi sopra il curd di ribes e riponete in frigorifero per 1 ora.

**PER LA MERINGA**
**Montate** gli albumi con lo zucchero fino a ottenere un composto sodo e lucido.
**Spatolatelo** sopra la torta, poi fiammeggiate con il cannello oppure infornate la torta sotto il grill.
**Completate** con ribes freschi.

## COPPA DI SAVOIARDI, ZABAIONE AL MANDARINO E RICOTTA

***I consigli dei Cerea: «Una coppa che riunisce alcuni ingredienti tipici delle feste, come i mandarini (ma si potrebbero utilizzare anche mandaranci) e crema all'uovo. Si potrebbe completare con frutta secca, noccioline pralinate, o torroncino, che fanno Natale».***
**Cuoca** Joëlle Néderlants
**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora
**Vegetariana**

**INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE**
**250 g ricotta**
**250 g panna fresca**

→

# DAI FORMA AL GUSTO

**Taleggio D.O.P.** nasce quadrato ma è pronto a diventare come ti piace! Segui la tua creatività e il tuo appetito: provalo cremoso, filante, croccante, o così com'è, in purezza.

Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

**130 g savoiardi morbidi (pistoccheddus)**
**100 g succo di mandarino**
**60 g zucchero semolato**
**25 g zucchero a velo**
**10 mandarini**
**4 tuorli**
**Grand Marnier**
**vaniglia – pistacchi**

**Sbattete** i tuorli con 60 g di zucchero, 100 g di succo di mandarino, 4 cucchiai di Grand Marnier e cuocete mescolando con una frusta, a bagnomaria, finché il composto non si sarà rappreso in una crema (temperatura circa 65 °C).
**Lavorate** la ricotta con lo zucchero a velo e i semi di mezzo baccello di vaniglia.
**Montate** poi la panna e incorporatela delicatamente alla ricotta.
**Mescolate** il succo di 2 mandarini con 3 cucchiai di Grand Marnier (o se preferite di un liquore al mandarino) e immergete in questa miscela i savoiardi.
**Mettete** un po' di ricotta e uno strato di crema all'uovo nel fondo della coppa, adagiatevi poi i savoiardi inzuppati, tagliandoli secondo necessità, in modo da creare uno strato uniforme.
**Copritelo** poi con abbondante ricotta, quindi disponete spicchi di mandarino sui bordi, altra ricotta e altra crema, un altro strato di savoiardi, qualche pistacchio sminuzzato, e così via fino a riempire la coppa.
**Conservatela** in frigorifero fino al momento di servirla.

## TORTA SOFFICE CON COMPOSTA DI POMPELMO ROSA E LITCHI

***I consigli dei Cerea: «Anziché cuocere il pan di Spagna in uno strato unico, e poi ritagliare i dischi necessari per il dolce, si può cuocere l'impasto direttamente in due stampi tondi, evitando così di creare ritagli».***
**Cuoca** Joëlle Néderlants
**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora e 30 minuti più 1 ora di riposo
**Vegetariana**

**INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE**

**PER LA COMPOSTA**
**130 g zucchero**
**60 g polpa di litchi**
**10 g amido di mais**
**3 pompelmi rosa**

**PER IL PAN DI SPAGNA GIAPPONESE**
**120 g farina**
**110 g zucchero**
**70 g latte**
**6 uova**
**burro**
**farina**
**vaniglia**
**lievito in polvere per dolci**
**sale**

**PER LA TORTA**
**250 g panna fresca**
**200 g cioccolato bianco**
**70 g lamponi**
**60 g mascarpone**
**30 g zucchero a velo**
**verbena**

**PER LA COMPOSTA**
**Ricavate** la scorza di 2 pompelmi con l'aiuto di un pelapatate, in modo da ottenere solo la buccia, senza la parte bianca, che andrà eliminata.
**Tagliate** poi la polpa dei 2 pompelmi a pezzettini e raccoglietela in una ciotola insieme con le scorze e 80 g di zucchero. Mescolate e lasciate macerare per 30 minuti.
**Cuocete** poi il tutto in una casseruola per 10 minuti, quindi frullate grossolanamente con un mixer a immersione.
**Preparate** uno sciroppo con 50 g di acqua e 50 g di zucchero e unitelo alla composta, insieme con l'amido di mais. Mescolate, riportate tutto a bollore e spegnete.
**Completate** la composta aggiungendo la polpa di litchi sminuzzata e fate raffreddare in frigorifero per 1 ora.

**PER IL PAN DI SPAGNA GIAPPONESE**
**Dividete** i tuorli dagli albumi. Montate gli albumi con le fruste elettrice e unite lo zucchero in tre volte. Quando gli albumi saranno soffici, unitevi i tuorli, uno per volta, continuando a montare con le fruste. Completate con un pizzico di sale e qualche goccia di estratto di vaniglia.
**Aggiungete** quindi la farina setacciata insieme con il lievito, unendone poca per volta.
**Intiepidite** leggermente il latte, mescolatelo con una parte del composto, poi riunite tutto all'impasto e incorporatelo.
**Versate** il composto in due stampi (ø 16.5), imburrati e infarinati e infornateli a 170 °C per 20 minuti. Togliete il pan di Spagna dagli stampi e lasciatelo raffreddare.

**PER LA TORTA**
**Montate** la panna con le fruste elettriche, insieme con il mascarpone e lo zucchero a velo.
**Disponete** un disco di pan di Spagna come base del dolce. Spalmate sulla superficie uno strato di composta alto circa 1,5 cm, quindi stendete uno strato di panna, circa 150 g, e affondatevi qualche lampone.
**Adagiate** sopra la panna l'altro disco di pan di Spagna e copritelo con un altro strato di panna, spatolandola anche sui lati del dolce.
**Raccogliete** la panna rimasta in una tasca da pasticciere con una bocchetta a goccia, piccola.
**Create** delle strisce decorative sulla superficie della torta.
**Tritate** il cioccolato bianco o «strisciate» il coltello sui lati della tavoletta, ottenendo dei riccioli e applicateli sul bordo della torta.
**Completate** la decorazione con un po' della composta rimasta, spicchi di pompelmo pelati a vivo e tagliati a pezzetti e foglioline di verbena.

**Crostata nocciole, ribes e meringa** *pag. 86* **+ Coppa di savoiardi** *pag. 88*

I profumi di miele e frutta secca del **Vinsanto Chianti Classico Belcaro 2012** di San Felice ben si accordano alla nostra crostata; la sua dolcezza misurata e le note agrumate lo rendono adatto anche ad accompagnare la coppa di savoiardi.
*22,50 euro, sanfelice.com*

**Torta soffice con composta di pompelmo rosa e litchi** *pag. 90*

Questa torta morbida con composta agrumata sta bene con un vino spumeggiante e leggero come il **Moscato d'Asti**. Tra i migliori della denominazione, c'è il **Canelli 2023** di Bera Vittorio e Figli con profumi di fiori d'arancio, una gradazione alcolica molto contenuta e una dolcezza mai stucchevole.
*20 euro, beravittorioefigli.it*

PER BOSCH ELETTRODOMESTICI

# UN'AMICA IN CUCINA

Le feste di Natale si avvicinano e con esse la preparazione di pranzi e cene per la famiglia e gli amici. Tra lievitati complessi e montaggi di creme elaborate il gioco si fa duro, ma grazie alla nuova planetaria Serie 6 di Bosch, dotata della migliore tecnologia e pensata per semplificare la vita in cucina, i risultati perfetti sono assicurati.
Grazie ai programmi automatici controllati tramite sensori di precisione, la planetaria riconosce la consistenza perfetta di qualsiasi tipo di impasto e si ferma automaticamente. Il ricco set di accessori permette di frullare, tritare, affettare e grattugiare, la bilancia integrata mostra il peso con estrema precisione, mentre la ciotola extra capiente in acciaio inox consente di preparare in una sola volta fino a 3,5 chili di impasto per torte e 2,5 kg di impasto per pane.
Non resta che dare libero sfogo alla creatività e, se a volte manca anche quella, con la app Home Connect si accede a gustose ricette pensate per sfruttare tutte le potenzialità della nuova impastatrice Serie 6.

BOSCH-HOME.COM/IT

## POTENTE E CAPIENTE

Con una potenza di 1600 Watt e la tecnologia di raffreddamento ad aria è possibile lavorare senza problemi anche grandi quantità di impasti duri, come quello per la pizza, senza alcun surriscaldamento.

## PRATICA E COMODA

Nuovi accorgimenti di progettazione e design hanno reso la nuova planetaria comoda da usare: tutti i punti di contatto sono accessibili dalla parte anteriore e la ciotola, dotata di due maniglie per la presa, è accessibile da entrambi i lati.

## ACCESSORI PER OGNI RICETTA

Il frullatore è perfetto per creare zuppe e bevande; i 4 dischi in acciaio inox consentono di affettare, triturare e grattugiare; con il tritacarne si preparano salsicce e carne macinata. Tutti gli accessori sono comodamente lavabili in lavastoviglie.

## IMPASTI PERFETTI

Con la nuova tecnologia dei sensori, la planetaria mescola gli ingredienti fino al raggiungimento della consistenza perfetta di ogni impasto senza supervisione e il display è facilissimo da usare, grazie alle icone e ai testi disponibili in 27 lingue.

## PRECISA AL GRAMMO

La bilancia ad alta precisione parte da un grammo e pesa gli ingredienti direttamente all'interno della ciotola oppure appoggiandoli sopra il braccio.

## COME A MANO, MA MEGLIO

Il movimento planetario 3D impasta come a mano, ma con maggiore potenza, fino a raggiungere la consistenza perfetta. Gli ingredienti vengono mescolati delicatamente, senza lasciare residui sul fondo o sui lati della ciotola.

## GHIRLANDA DI NATALE

### INGREDIENTI PER 2 GHIRLANDE

500 g farina 0 – 310 g latte
160 g burro morbido
100 g semola rimacinata
100 g speck a dadini
30 g zucchero semolato
20 g lievito di birra fresco
5 falde di pomodoro secco
4 tuorli – 2 uova – 2 carciofi
1 mela Renetta – 1 scalogno
vino bianco secco
grana grattugiato
rosmarino – aglio – timo
olio extravergine di oliva – sale

**RACCOGLIETE** nella ciotola della planetaria Bosch la farina, la semola e lo zucchero; sciogliete il lievito in 250 g di latte tiepido e unitelo alle farine. Aggiungete i tuorli e 1 uovo e cominciate a impastare con il gancio; unite 150 g di burro a fiocchetti e, alla fine, 5 g di sale. Impastate fino a ottenere una pasta soffice e liscia. Grazie ai sensori intelligenti di precisione, la nuova planetaria Serie 6 di Bosch è in grado di rilevare la consistenza perfetta dell'impasto e si ferma quando viene raggiunta. Fatela riposare in una ciotola coperta con un canovaccio umido, nel forno con funzione lievitazione (se non avete questa funzione, utilizzate il forno spento con una pentolina di acqua molto calda appoggiata sul fondo: avete creato così una "camera di lievitazione" casalinga). Lasciate lievitare per 30 minuti.
**TOGLIETE** dal forno la pasta e allungatela in un senso, poi ripiegatela su se stessa. Allungatela nuovamente nella direzione perpendicolare rispetto alla lavorazione precedente e ripiegatela ancora (come si fa con la pasta sfoglia). Fate lievitare ancora l'impasto nella ciotola coperta, nella camera di lievitazione, per altri 30 minuti.
**MONDATE** i carciofi, tagliateli in quattro e stufateli coperti in casseruola con 2 cucchiai di olio, mezzo bicchiere di vino bianco, 2-3 rametti di timo, uno spicchio di aglio con la buccia, lo scalogno a fettine, un pizzico di sale e 2 mestoli di acqua per 20 minuti. Spegnete, fate intiepidire e tritateli con il coltello non troppo finemente. Mescolateli con i pomodori secchi tritati e completate con un ricco cucchiaio di grana (ripieno 1).
**FONDETE** 10 g di burro in una padella con un rametto di rosmarino; rosolatevi la mela sbucciata e tagliata a dadini per 4-5 minuti. Spegnete, togliete dal fuoco, eliminate il rosmarino e unite lo speck (ripieno 2).
**DIVIDETE** la pasta a metà. Modellate una parte in 14 palline. Stendete le palline in altrettanti dischi, farciteli al centro alternando i due tipi di ripieno e richiudeteli di nuovo a pallina. Lavoratele rotolandole sotto il palmo della mano a cupola, in modo da richiuderle perfettamente. Disponete le palline su una placca foderata di carta da forno formando una ghirlanda. Con la pasta rimasta preparate allo stesso modo una seconda ghirlanda. Spennellate la superficie delle ghirlande con un uovo battuto insieme a 60 g di latte e fatele lievitare ancora per 30 minuti nella «camera di lievitazione». Guarnitele a piacere con granella di pistacchi, mandorle o nocciole e infornatele a 180 °C per 30 minuti.

Buon appetito da Bosch! Condividete le vostre ghirlande, taggando il profilo Instagram @boschhomeit

**INQUADRA IL QR CODE**
Scopri tutte le ricette realizzate con la planetaria Serie 6 di Bosch.

# I REGALI PIÙ BUONI

BISCOTTINI AL PISTACCHIO

*Che soddisfazione preparare con le proprie mani i doni per le persone care! Giusina in Cucina ci ha insegnato cinque biscotti della tradizione siciliana per tanti golosi pacchettini*

**GIUSI BATTAGLIA**
Palermitana doc e amica affezionata di *La Cucina Italiana,* è nota al grande pubblico come Giusina in Cucina, grazie al programma televisivo in onda su Food Network. Ha quattro libri di ricette all'attivo, l'ultimo *Sicilia. Acqua* e *farina* è tutto dedicato alle preparazioni da forno, dolci e salate.

RICETTE **GIUSI BATTAGLIA**, TESTI **ANGELA ODONE**, FOTO **VALENTINA SOMMARIVA**, STYLING **MARIA GIULIA PIERONI**

Piatto rettangolare in ceramica, alzata e biscottiera in vetro borosilicato **Zafferano**, pigna rossa **Ceramica Bevilacqua**. Nella pagina a fianco, decori natalizi **Meri Meri**. In tutto il servizio, fondo realizzato con doghe in gres porcellanato effetto rovere **Marazzi**.

BISCOTTI RICCI MODICANI

Nelle due foto, tutti i decori natalizi **Maisons du Monde**; a fiano, piastrella di maiolica siciliana in ceramica dipinta a mano da **Zagara Milano**.

## BISCOTTINI AL PISTACCHIO

**Impegno** Facile
**Tempo** 40 minuti
più 2 ore di raffreddamento
**Vegetariana**

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- **160 g zucchero – zucchero a velo**
- **150 g crema di pistacchi**
- **150 g farina di pistacchi**
- **50 g farina di mandorle– 2 albumi**

**Mescolate** le farine di mandorle e di pistacchi, aggiungete gli albumi sbattuti e lo zucchero. Lavorate fino a ottenere un composto appiccicoso.
**Stendete** una quantità di composto sulla mano, aggiungete al centro un cucchiaino scarso di crema di pistacchi, chiudete il biscotto e ripetete fino a terminare il composto. Passate i biscottini nello zucchero a velo, accomodateli su una placca foderata di carta da forno e infornate a 200 °C per 10-15 minuti. Sfornate e fate raffreddare del tutto.

## BISCOTTI RICCI MODICANI

**Impegno** Facile
**Tempo** 40 minuti
più 2 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 40-50 BISCOTTINI

- **500 g farina 00 – 100 g strutto**
- **150 g zucchero più un po' per guarnire**
- **4 g ammoniaca per dolci (o lievito in polvere per dolci)**
- **½ cucchiaino di cannella**
- **2 uova – succo di 1 arancia**
- **scorza di 1 limone**
- **cacao amaro in polvere**

**Mescolate** in una ciotola le uova con lo zucchero, unite lo strutto morbido e aggiungete l'ammoniaca; quindi, a poco a poco la farina setacciata e la cannella. Appena il composto avrà preso un po' corpo, unite il succo di arancia e la scorza di limone. Proseguite fino a che il composto non sarà morbido e omogeneo.
**Trasferitelo** in una tasca da pasticciere con la bocchetta a stella, formate delle S e passatene una parte nello zucchero e l'altra parte nel cacao amaro; in alternativa potete fare un mix di zucchero e cacao.
**Accomodate** i biscotti ricci su una teglia foderata di carta forno e cuocete a 180 °C in forno statico per 15-20 minuti.
**Sfornate**, trasferite i biscotti su una gratella e lasciate raffreddare.

Per chiudere i biscottini al pistacchio pizzicate insieme i lembi di pasta verso l'alto poi passate nello zucchero a velo.

La preparazione della glassa: sollevando la forchetta dovrà formarsi un nastro. Aggiungete gli zuccherini quando la glassa è ancora umida.

## PIPAREDDI

**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora e 20 minuti
più 2 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 15-20 PERSONE

- **500 g farina 00**
- **300 g mandorle tostate spezzettate**
- **100 g strutto**
- **100 g zucchero – 100 g miele**
- **4 g ammoniaca per dolci (oppure 10 g di bicarbonato)**
- **2 chiodi di garofano tritati**
- **1 uovo**
- **1 pizzico di cannella – latte**
- **½ cucchiaino di pepe macinato**
- **scorza grattugiata di 1 arancia**
- **scorza grattugiata di 1 limone**

**Impastate** a mano o in planetaria la farina con lo strutto, unite →

lo zucchero, il miele, gli aromi, la scorza d'arancia e di limone, il pepe e l'ammoniaca. Se l'impasto dovesse risultare troppo duro, aggiungete un goccio di latte.
Alla fine, unite le mandorle spezzettate.
**Create** dei filoni allungati larghi 4-5 centimetri, disponeteli su una teglia rivestita con carta forno e spennellateli con l'uovo sbattuto. Quindi cuocete i filoni di pasta in forno statico a 180° C per circa 30 minuti.
**Sfornate**, lasciate raffreddare e tagliate a fette, quindi rimettete i pipareddi nella teglia e cuoceteli a 160 °C per circa 10 minuti, quindi girateli e proseguite la doratura anche dall'altro lato.

Pigne siciliane in vendita da **Zagara Milano**, tovaglietta e piatto natalizi **Zara Home**.

NACATULI EOLIANI

## BUCCELLATINI

**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora e 50 minuti più 3 ore di raffreddamento

**INGREDIENTI PER 12 PERSONE**

**PER LA FROLLA**
- **500 g farina 00 – 160 g strutto**
- **160 g zucchero – 50 ml latte intero**
- **4 g ammoniaca per dolci**
- **1 uovo – 1 pizzico di sale**
- **scorza di 1 arancia**

**PER LA FARCITURA**
- **400 g fichi secchi**
- **140 g noci e pistacchi tritati**
- **50 g cioccolato fondente a pezzi**
- **70 g mandorle tritate**
- **50 g zucca candita a pezzetti**
- **50 g arancia candita a pezzetti**
- **150 g confettura di fichi**
- **70 g uvetta**
- **1 tuorlo – latte**
- **1 cucchiaino di cannella**
- **1 pizzico di polvere di chiodi di garofano – vino Marsala**
- **scorza grattugiata di 1 arancia**
- **scorza grattugiata di 1 limone**

**PER COMPLETARE**
- **250 g zucchero a velo – limone**
- **zuccherini colorati**

**PER LA FROLLA**
**Impastate** la farina con lo strutto, quando sarà ben amalgamato aggiungete lo zucchero, l'uovo, l'ammoniaca, un pizzico di sale, il latte e la scorza di arancia. Impastate fino a ottenere una frolla corposa, formate un panetto e fate riposare in frigo per un'ora.
**PER LA FARCITURA**
**Sbollentate** l'uvetta e i fichi e tritate questi ultimi al coltello. In una ciotola mescolate i fichi tritati, l'uvetta, l'arancia e la zucca candite, le noci, i pistacchi e le mandorle, la scorza d'arancia e di limone, la cannella, la polvere di chiodi di garofano, la confettura e 2 cucchiai di Marsala. Tagliate dei tocchetti di cioccolato, poi uniteli al resto del ripieno e amalgamate con un altro cucchiaio di Marsala.
**Stendete** la frolla con il matterello, ricopritela con la farcitura, poi arrotolatela su sé stessa.
**Tagliate** il rotolo a fette. Disponetele su carta forno, spennellate con un composto di tuorlo e latte e infornate a 180 °C in modalità statica per circa 30 minuti.
Sfornate i buccellatini e fateli raffreddare.
**PER COMPLETARE**
**Preparate** la glassa: versate in una ciotola lo zucchero a velo e mescolatelo unendo a poco a poco succo di limone o acqua fino a quando la glassa non sarà candida, cremosa ma densa.
Ricoprite la parte superiore dei buccellatini con uno strato di glassa e guarnite con gli zuccherini colorati.
Fate asciugare prima di mangiarli.

## NACATULI EOLIANI

**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora più 3 ore di riposo e raffreddamento

**INGREDIENTI PER 20 DOLCETTI**

**PER L'IMPASTO**
- **500 g farina Maiorca (o 00)**
- **80 g strutto – 70 g zucchero**
- **1 uovo – 1 tuorlo**
- **1 bicchiere di Malvasia delle Lipari**

**PER LA FARCITURA**
- **500 g farina di mandorle**
- **350 g zucchero**
- **100 g succo di mandarino**
- **1 cucchiaino di cannella**
- **scorza grattugiata di 2 mandarini**

**PER L'IMPASTO**
**Amalgamate** in una ciotola (o in planetaria) la farina, lo strutto, lo zucchero, un uovo, un tuorlo, un bicchiere di Malvasia e un cucchiaio d'acqua fino a ottenere un composto omogeneo. Mettete a riposare l'impasto per circa un'ora in frigorifero.
**PER LA FARCITURA**
**Impastate** la farina di mandorle, lo zucchero, il succo e le scorze di mandarino, la cannella fino a ottenere un composto omogeneo.
**Stendete** l'impasto in una sfoglia sottile, sul piano di lavoro infarinato, con il matterello e ricavate 40 ovali con un tagliapasta (8x4 cm circa) dai bordi dentellati.
**Distribuite** su 20 ovali la farcitura e chiudete con gli altri 20 ovali sigillando bene i bordi.
**Decorateli** intagliandoli con una lametta e infornateli a 180 °C per circa 20 minuti fino a doratura. Sfornate e lasciate raffreddare prima di servire.

Giusi Battaglia, *Sicilia, acqua e farina. Viaggio tra i grandi lievitati salati e dolci della tradizione*, Cairo,20 euro

PER FORMAGGI SVIZZERI

# PIACERE FONDENTE

Quando le giornate si accorciano e il freddo aumenta, non ci sono cene più belle di quelle a casa, in compagnia di tanti amici. E il momento diventa ancora più speciale quando su una grande tavola ben apparecchiata compare un cibo da preparare tutti insieme. Tra i protagonisti dell'inverno, c'è sicuramente Raclette Suisse, il formaggio svizzero alla base di una specialità simbolo della cucina elvetica: la raclette. L'origine di questo formaggio e di questo momento conviviale risalgono a parecchi secoli fa, quando i pastori della Svizzera centrale si ritrovavano intorno a un fuoco e facevano sciogliere lentamente le forme di formaggio tagliate a metà, raschiando delicatamente la pasta fusa per un pasto genuino e delizioso da condividere. Solo nel corso del XX secolo, la raclette ha conquistato anche fondovalle e pianure, diventando un piatto nazionale tra i più amati della Svizzera e non solo. Raclette Suisse è un formaggio a pasta grassa semidura, a base di latte vaccino crudo o pastorizzato. Con una stagionatura minima di tre mesi, ha un sapore dolce e aromatico e una consistenza che diventa fondente con il calore. Si prepara direttamente in tavola, tutti insieme, e tradizionalmente si accompagna con patate bollite, spezie e contorni, come insalata, cetriolini e pannocchiette di mais, mostarda e frutta secca. Raclette Suisse si abbina a vini bianchi corposi, rossi leggeri o birre chiare, ma anche a tè nero e infusi di erbe di montagna, oltre che all'allegria e al piacere di stare insieme.

La griglia per raclette è la protagonista di indimenticabili cene conviviali. Calcolate dai 200 ai 250 g di Raclette Suisse per ciascun commensale e una pari quantità di patate bollite.

Inquadra il QR per scoprire tutte le ricette con i Formaggi dalla Svizzera

FORMAGGISVIZZERI.IT

L'utilizzo di Mythos Water Hub All-In-One è semplicissimo: si attiva premendo il comando elettronico e si seleziona il tipo di acqua desiderata; premendo più volte, si può avere un volume d'acqua predefinito di mezzo, uno o due litri. E con l'app dedicata si possono modificare le impostazioni in qualsiasi momento, per esempio variando la quantità di anidride carbonica, per ottenere un'acqua più o meno frizzante.

PER FRANKE

# CHE ACQUA VUOI?

L'innovazione tecnologica arriva in cucina con il miscelatore Mythos Water Hub All-In-One di Franke, che consente di selezionare istantaneamente l'acqua che serve. Oltre alla tradizionale acqua fredda e calda, si può avere acqua filtrata a temperatura ambiente, refrigerata, per fare a meno del ghiaccio, frizzante e bollente istantanea, per ridurre i tempi di preparazione di bevande e piatti caldi. Grazie al filtro Pro M Connect, con un processo di filtrazione a cinque stadi che rimuove i contaminanti dannosi, l'acqua è pura, gradevole e sicura. Mythos Water Hub All-In-One non solo consente di risparmiare spazio in cucina, sostituendo gasatori e bollitori, ma contribuisce anche al benessere dell'ambiente, azzerando la neccessità di acquistare bottiglie di acqua in plastica, e diminuisce il tempo di preparazione delle ricette. L'abbiamo messo alla prova preparando le frittelle, per cui sono servite acqua refrigerata per lavare le verdure, bollente per sbollentare il cavolo nero e frizzante per la pastella.

## FRITTELLE AI PORRI CON HUMMUS DI CANNELLINI E CAVOLO NERO CROCCANTE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g fagioli cannellini lessati
250 g cavolo nero – 250 g farina 00
200 ml acqua frizzante
60 g formaggio pecorino grattugiato
10 g lievito di birra – 1 porro – 1 limone
1 spicchio di aglio – tahina
paprica dolce – olio di semi
olio extravergine di oliva – sale – pepe

**MESCOLATE** la farina con il lievito, un cucchiaino di sale, il pecorino e l'acqua frizzante, ottenendo una pastella liquida e senza grumi. Coprite con una pellicola alimentare e lasciate lievitare finché non avrà quasi raddoppiato il suo volume.
**MONDATE** il porro, tagliatelo a rondelle sottili e rosolatelo con un filo di olio per 10-15 minuti, quindi incorporatelo nell'impasto delle frittelle.
**SCALDATE** in un tegame dai bordi alti abbondante olio di semi e friggetevi le frittelle, poche per volta, prelevando l'impasto a cucchiaiate: ne dovrete ottenere circa 20. Friggetele per circa 5 minuti, girandole in modo che si dorino uniformemente. Scolatele via via su carta da cucina, tamponandole.
**FRULLATE** i fagioli con il succo di limone, l'aglio sbucciato, 1 cucchiaino di tahina, 50 ml di olio extravergine di oliva, un cucchiaio di paprica, sale e pepe (hummus).
**LAVATE** le foglie del cavolo nero ed eliminate la costa centrale; sbollentatele per un minuto in acqua bollente salata, asciugatele bene e tuffatele nell'olio di semi ben caldo; friggetele per un minuto, poi scolatele, tamponatele su carta da cucina e salatele leggermente.
**SERVITE** le frittelle ai porri con l'hummus di cannellini e il cavolo nero croccante.

FRANKE.IT

MERINGA AI FRUTTI ROSSI E DULCE DE LECHE

# BENVENUTO ANNO NUOVO

*I finalisti della sfida La Migliore Ricetta Italiana ci hanno inviato le loro ricette per il cenone di Capodanno. Dall'antipasto al dessert, passando per le lenticchie d'obbligo a mezzanotte, ecco i dieci piatti per accogliere il 2025*

REALIZZAZIONE RICETTE **SARA FOSCHINI**, TESTI **VALENTINA VERCELLI**
FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

Piatto a righe bianche e blu **Bitossi Home**. Nella pagina a fianco, coppette **Galleria Radisa**, americana di seta decorata **Seletti**, fondo di velluto **Lelièvre**.

INSALATA DI STOCCAFISSO AGLI AGRUMI

Piatto fondo **Bitossi Home**, forchetta **Les Ottomans**, americana di seta decorata **Seletti**. Nella pagina a fianco, cuscino di seta decorata **Seletti**.

VENEZIA IN UN RAVIOLO

SPEZZATINO DI PESCE
SU CREMA DI ZUCCA

Piatto dell'agnello **Bitossi Home**, fondo di velluto arancione **Lelièvre**.

AGNELLO CON AGLIO CANDITO E PURÈ DI PATATE

## MERINGA AI FRUTTI ROSSI E DULCE DE LECHE

RICETTA DI
*Ornella Da Luz*

**Nata a Genova da genitori di Capo Verde, Ornella lavora come cuoca al Piano B, nel capoluogo ligure. Meringa e confettura di frutti rossi sono ingredienti che la riportano subito, anche per l'abbinamento di colore, alle festività natalizie. Ci è piaciuto il contrasto tra l'acidità della confettura e la dolcezza del dulce de leche. Volendo, entrambi gli ingredienti si possono preparare in casa.**

**Impegno** Facile
**Tempo** 3 ore e 30 minuti
**Vegetariana senza glutine**

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**
- **200 g zucchero semolato**
- **200 g confettura di frutti di bosco**
- **200 g panna fresca – 100 g albumi**
- **100 g dulce de leche – sale**

**Montate** gli albumi con le fruste elettriche e, non appena inizieranno a incorporare aria, unite la metà dello zucchero, aumentando a mano a mano la velocità. Continuate a lavorare il composto per 10 minuti, unendo lo zucchero rimanente in due riprese e un pizzico di sale.
**Trasferite** il composto in una tasca da pasticciere e formate le meringhe, alcune di circa 4 cm di diametro, altre più piccole, a ciuffo, su una placca rivestita con carta da forno. Infornate le meringhe a 85 °C, per 3 ore, in modalità ventilata.
**Montate** la panna.
**Sbriciolate** le meringhe rotonde e distribuitele sul fondo di coppette; unite uno strato di panna montata, uno di confettura e uno di dulce de leche; coprite con altra meringa sbriciolata e con un altro strato di confettura. Guarnite con le meringhette a ciuffo e, a piacere, con lamponi freschi, e servite.

## INSALATA DI STOCCAFISSO AGLI AGRUMI

RICETTA DI
*Gino Lombardo*

**Calabrese d'origine, pistoiese d'adozione, Gino Lombardo è un lettore di lunga data di *La Cucina Italiana*. Ha scelto questa ricetta perché lo stoccafisso è uno degli ingredienti immancabili nei cenoni del Sud Italia; accostato agli agrumi, ha un sapore fresco e delicato che predispone all'assaggio delle portate successive, senza appesantire il palato.**

**Impegno** Facile
**Tempo** 30 minuti più 2 ore di marinatura
**Senza glutine**

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**
- **500 g stoccafisso ammollato**
- **2 limoni non trattati**
- **2 arance – 1 lime – 1 carota**
- **½ costa di sedano**
- **½ peperone rosso**
- **olive nere – capperi dissalati**
- **prezzemolo – sale**
- **aceto bianco – pepe**
- **olio extravergine di oliva**

**Spremete** gli agrumi, raccogliete il succo in una terrina e mescolatelo con un cucchiaino di sale, abbondante pepe nero macinato, un cucchiaino di aceto e abbondante olio.
**Sminuzzate** lo stoccafisso, unitelo al condimento, mescolando bene, e lasciatelo marinare in frigorifero per almeno 2 ore.
**Tritate** il sedano, la carota, il peperone, un bel ciuffo di prezzemolo, una manciata di olive e una manciatina di capperi e unite tutto allo stoccafisso marinato. Completate con una grattugiata di scorza di limone e portate in tavola, accompagnando, a piacere, con fette di pane appena tostato. A piacere, riducete in un pentolino la salsa della marinata, finché non comincerà ad addensarsi, e distribuitela a gocce sui piatti.

## VENEZIA IN UN RAVIOLO

RICETTA DI
*Simone Zanoni*

**Per Simone le materie prime, la presentazione e l'estetica del piatto sono gli ingredienti che, uniti**

→

**all'amore per la sperimentazione, costituiscono le sue ricette, piatti che ama sottoporre ai familiari per stupirli e deliziarli con profumi, gusti e colori. Per Capodanno ci ha proposto ingredienti della tradizione rivisitati in forme e abbinamenti.**

**Impegno** Medio
**Tempo** 2 ore

**INGREDIENTI PER 8 RAVIOLI**

**PER LA PASTA**

- 300 g farina 00 – 200 g semola
- 3 uova – 3 tuorli
- olio extravergine di oliva
- sale

**PER IL RIPIENO**

- 750 g baccalà già dissalato
- 450 g latte
- 190 g olio extravergine di oliva
- 1 spicchio di aglio
- 1 foglia di alloro
- sale – pepe

**PER IL CONDIMENTO**

- 1 cipolla bianca – uvetta
- prezzemolo – burro
- olio extravergine di oliva

CONCHIGLIONI AL RAGÙ DI ANATRA ALL'ARANCIA

**PER LA PASTA**

**Mescolate** la farina e la semola, aggiungete le uova e i tuorli, una presa di sale e un cucchiaio di olio e amalgamate tutto in una planetaria o sulla spianatoia, finché non otterrete un impasto liscio, morbido ed elastico. Raccogliete l'impasto in un panetto e lasciatelo riposare per 30 minuti.
**Dividete** la pasta in porzioni di circa 200 g l'una e stendetele, ottenendo 8 sfoglie sottili rettangolari, lunghe circa 40-50 cm.

**PER IL RIPIENO**

**Rimuovete** eventuali lische dalla polpa del baccalà, quindi tagliatelo a pezzi tenendo la pelle e adagiatelo in una pentola con l'aglio e l'alloro; coprite con il latte e 225 g di acqua, in modo che il baccalà rimanga sommerso, e cuocete per circa 25 minuti.
**Tenete** da parte 115 g del liquido di cottura e lasciatelo raffreddare.
**Eliminate** la pelle dalla polpa del baccalà, quindi sminuzzatela e lavoratela in una planetaria con la frusta a foglia, unendo a filo prima l'olio e poi il liquido di cottura tenuto da parte; regolate di sale e di pepe, quindi trasferite il composto in una tasca da pasticciere.
**Distribuite** il baccalà in una lunga striscia su una sfoglia di pasta, quindi ripiegate la pasta intorno alla striscia di ripieno, facendo aderire bene i bordi e tagliandola con una rotella dentellata; arrotolate quindi la striscia di pasta ripiena su se stessa, sigillandone le estremità con le dita inumidite con acqua. Ripetete l'operazione, per ottenere un totale di 8 ravioloni.

**PER IL CONDIMENTO**

**Ammollate** una manciata di uvetta in acqua tiepida.
**Affettate** sottilmente la cipolla e stufatela in un pentolino con una noce di burro, un cucchiaino di olio e 4 cucchiai di acqua per circa 8-10 minuti, con il coperchio, finché non sarà morbida. Unite l'uvetta ben strizzata e lasciate insaporire a fiamma spenta.
**Essiccate** le foglie di un mazzo di prezzemolo al microonde, quindi passatele al mortaio per ridurle in una polvere.
**Portate** a bollore una pentola di acqua salata e cuocete i ravioloni per 5-6 minuti, scolandoli delicatamente con l'aiuto di una schiumarola.
**Condite** i ravioloni con l'intingolo di cipolla e uvetta, completando con la polvere di prezzemolo.

## CONCHIGLIONI AL RAGÙ DI ANATRA ALL'ARANCIA

RICETTA DI
*Giovanna Savi*

**Cuoca e sommelier, Giovanna cucina secondo il motto «cibo trattato bene»; per il cenone ha pensato a un primo piatto elegante e goloso, una pasta farcita con ragù d'anatra all'arancia, condita con una besciamella aromatizzata con scorza di arancia.**

**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora e 50 minuti

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

- 600 g polpa tritata di anatra
- 600 ml latte
- 320 g conchiglioni
- 75 g burro
- 75 g farina

→

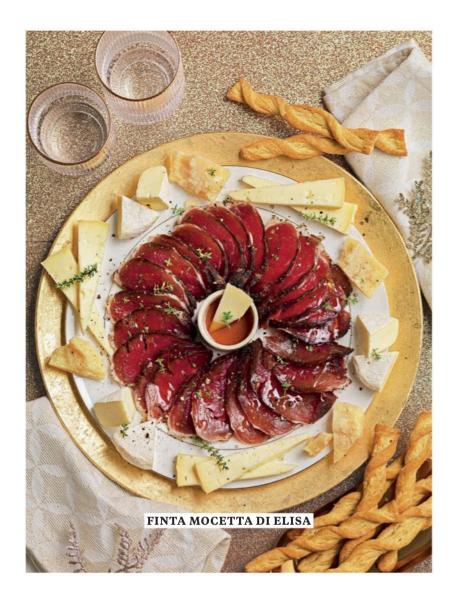
**1 arancia non trattata**
**1 carota – 1 cipolla**
**Grana Padano Dop grattugiato**
**noce moscata**
**zucchero semolato – sale**
**olio extravergine di oliva**

**Mondate** e tritate la cipolla e la carota; soffriggetele in un tegame con un paio di cucchiai di olio; unite la trita di anatra, regolando di sale e di noce moscata; mescolate per farla insaporire, poi bagnate con il succo dell'arancia e fate cuocere per 1 ora a fiamma bassa.
**Cuocete** i conchiglioni in abbondante acqua bollente salata, scolandoli dopo i ⅔ del tempo riportato sulla confezione.
**Preparate** la besciamella tostando la farina con il burro in un pentolino; unite poi il latte, la noce moscata e la scorza grattugiata di ¾ di arancia e proseguite la cottura mescolando con una frusta, finché la besciamella non si sarà addensata.
**Tagliate** la scorza rimanente dell'arancia a striscioline sottili per la guarnizione finale del piatto e caramellatele in un pentolino con acqua e zucchero.
**Mescolate** la metà della besciamella con il ragù di anatra e con questo composto riempite i conchiglioni, disponendoli via via su una pirofila adatta alla cottura in forno. Distribuite la besciamella rimasta sui conchiglioni, spolverizzate con grana e noce moscata e infornate a 180 °C per 25 minuti.
**Sfornate,** guarnite con le scorze di arancia caramellate e decorate a piacere con pezzetti d'oro alimentare.

FINTA MOCETTA DI ELISA

## FINTA MOCETTA DI ELISA

RICETTA DI
*Alessandro Cersosimo*

**Creator digitale e food lover, con la passione per i piatti vintage, Alessandro vive tra Milano e Biella e racconta quest'ultima città attraverso piatti e usanze. «C'è una tradizione culinaria basata su pochi, semplici ingredienti, che valorizzano ed esaltano i sapori del territorio e delle produzioni locali. Spesso le ricette sono frutto dell'ingegno delle massaie del tempo, che hanno imparato e ci hanno tramandato come riutilizzare e non sprecare gli avanzi in cucina».**

**Impegno** Facile
**Tempo** 15 minuti più 3 giorni di riposo
**Senza glutine**

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

**300 g filetto di maiale**
**salvia**
**rosmarino**
**alloro**
**lavanda**
**bacche di ginepro**
**aglio**
**olio extravergine di oliva**
**sale – pepe**

**Massaggiate** il filetto con l'olio e «impanatelo» con un abbondante trito di erbe aromatiche (salvia, rosmarino, lavanda, bacche di ginepro).
**Distribuite** sul fondo di un contenitore ermetico circa 500 g di sale, adagiatevi sopra il filetto, 2-3 foglie di alloro e 3-4 spicchi di aglio sbucciati, quindi ricoprite tutto con altri 500 g di sale.
**Sigillate** il contenitore e riponetelo in frigorifero, facendolo riposare per 24 ore ogni 100 g di carne (nel nostro caso, 3 giorni).
**Pulite** la finta mocetta dal sale, affettatela sottilmente e servitela su un tagliere, accompagnandola a piacere con formaggi tipici locali, come toma, tomini e maccagno.

## CESTINO DI PATATE CON CREMA DI LENTICCHIE E COTECHINO

RICETTA DI
*Riccardo Erbini*

**Una passione per la cucina che è nel Dna della famiglia, di origini pugliesi, ha portato la mamma di Riccardo a fare la cuoca e lui a partecipare a *Bake Off Italia.* «Di solito festeggio Capodanno in famiglia e questa è una delle nostre ricette per il cenone» ci ha raccontato.**
**Impegno** Medio
**Tempo** 2 ore più una notte di ammollo
**Senza glutine**

→

INGREDIENTI PER 10 CESTINI
- 850 g patate
- 500 g lenticchie
- 2 carote
- 2 gambi di sedano
- 1 cipolla bianca
- ½ cotechino
- Parmigiano Reggiano Dop
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

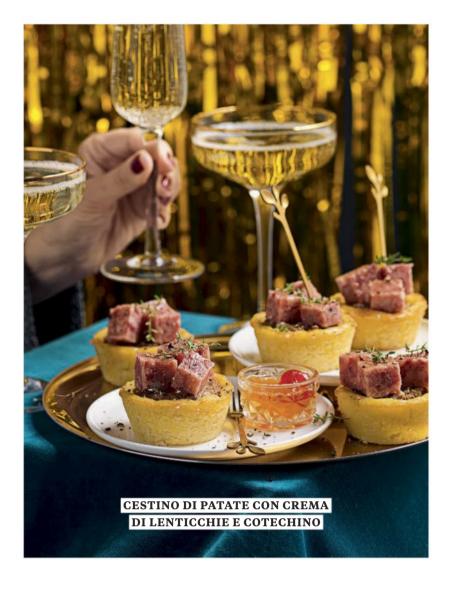
**Lasciate** in ammollo le lenticchie nel triplo del loro peso in acqua per tutta la notte, quindi sciacquatele.
**Cuocete** a fiamma dolce per 1 ora le lenticchie in una pentola, con pari peso di acqua, il sedano, le carote sbucciate e la cipolla, regolando di sale.
**Eliminate** le verdure e frullate le lenticchie con un mestolo di acqua di cottura, quindi setacciatele, aggiungendo eventualmente dell'olio, per ottenere una crema leggermente fluida. Regolate di sale e di pepe.
**Lessate** le patate con la buccia in abbondante acqua leggermente salata per circa 40 minuti, finché non saranno morbide al cuore. Sbucciatele, schiacciatele con un passaverdure e create dei cestini in stampini da muffin, precedentemente spennellati con olio.
**Distribuite** la crema di lenticchie nei cestini di patate, completate con un filo di olio e una spolverizzata di parmigiano, quindi infornate a 200 °C, per circa 30 minuti, finché il parmigiano non sarà dorato.
**Sfornate**, lasciate intiepidire, quindi sformate i cestini di patate. Disponetevi sopra il cotechino tagliato a cubetti e servite.

CESTINO DI PATATE CON CREMA DI LENTICCHIE E COTECHINO

## BAKLAVA PER TUTTI

RICETTA DI
*Chiara Bellomo*

**La pasticceria è sempre stata la passione di Chiara, che abita nel Roero in compagnia di tre gattine. Crea le sue ricette in modo che tutti possano mangiarle, anche chi è intollerante al glutine e al lattosio e chi segue un'alimentazione vegana. Preparate il baklava in anticipo: come ha specificato Chiara, va servito sempre il giorno dopo.**

**Impegno** Per esperti
**Tempo** 2 ore più 1 ora di riposo
**Vegetariana senza glutine**

INGREDIENTI PER UNA TORTA QUADRATA (20X20 CM)
- 250 g farina senza glutine
- 200 g sciroppo d'acero
- 200 g pistacchi sgusciati
- 175 g margarina
- 150 g mandorle
- 150 g noci
- 150 g zucchero semolato
- 100 g farina di riso
- 10 g olio extravergine di oliva
- 5 g sale – 1 arancia
- cannella in polvere
- chiodi di garofano in polvere

**Preparate** la pasta fillo, mettendo nella planetaria la farina senza glutine, la farina di riso, l'olio e il sale con 140 g di acqua. Lavorate il composto con il gancio e, una volta che avrete ottenuto un impasto liscio e omogeneo, raccoglietelo in una palla, avvolgetelo in una pellicola alimentare e lasciatelo riposare in frigorifero per 1 ora.
**Preparate** lo sciroppo cuocendo in un pentolino per 10 minuti lo sciroppo d'acero, lo zucchero semolato, la scorza grattugiata dell'arancia e 200 g di acqua. Spegnete la fiamma e lasciate raffreddare per 1 ora.
**Preparate**, infine, il ripieno, frullando grossolanamente la frutta secca: dovrà avere l'aspetto di una granella; unite un cucchiaio di cannella e un pizzico di chiodi di garofano.
**Lavorate** l'impasto, riducendolo prima in un filoncino e quindi in 12 panetti uguali. Spolverate il piano di lavoro con farina di riso e lavorate un panetto per volta: dovrete stenderlo sottilissimo. Procedete così con ogni panetto, cercando di dargli la forma quadrata della teglia.
**Rivestite** la teglia con carta da forno e adagiatevi un primo foglio di pasta fillo; spennellatelo bene con la margarina, precedentemente fusa, e ricoprite con uno strato di granella di frutta secca; coprite con un altro foglio di pasta fillo →

e ripetete la procedura fino alla fine degli ingredienti, avendo cura di spennellare con la margarina anche i bordi e gli angoli, altrimenti rimarranno secchi. Terminate con un foglio di pasta fillo e spennellate anch'esso con la margarina, quindi incidete il baklava con un coltello, facendo 4 strisce diagonali in un verso e 4 nell'altro, in modo da ottenere dei rombi.
**Infornate**, in modalità statica, a 160 °C per 45-50 minuti; sfornate, irrorate il baklava ancora bollente con lo sciroppo e lasciate raffreddare in forno spento, quindi copritelo con una pellicola alimentare e riponetelo in frigorifero.

BAKLAVA PER TUTTI

## SPEZZATINO DI PESCE SU CREMA DI ZUCCA

RICETTA DI
*Gilda Failla*

**Siciliana, bancaria appassionata di cucina, Gilda organizza corsi per stranieri che cominciano con un giro nel mercato di Ortigia per scegliere gli ingredienti che saranno poi protagonisti di ricette tipiche e squisite. Per Capodanno ci ha proposto una ricetta semplice ma di grande effetto, con ingredienti di facile reperibilità.**

**Impegno** Medio
**Tempo** 50 minuti
**Senza glutine**

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

**PER LA CREMA DI ZUCCA**
- **500 g zucca**
- **500 ml brodo vegetale**
- **1 scalogno**
- **½ patata**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

**PER LO SPEZZATINO DI PESCE**
- **100 g triglie – 100 g tonno**
- **100 g branzino**
- **4 capesante**
- **4 gamberi**
- **4 scampi**
- **4 cozze**
- **4 vongole**
- **1 spicchio d'aglio**
- **prezzemolo tritato**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**

**PER LA CREMA DI ZUCCA**
**Tritate** finemente lo scalogno e affettate sottilmente la patata e soffriggeteli in una casseruola con un paio di cucchiai di olio. Unite la zucca, tagliata a dadini, e il brodo vegetale caldo e proseguite la cottura per circa 20 minuti.
**Frullate** tutto, versando olio a filo e regolando di sale e di pepe, ottenendo una vellutata; raffreddatela velocemente immergendo il contenitore in acqua e ghiaccio.

**PER LO SPEZZATINO DI PESCE**
**Scaldate** in una pentola un filo di olio, profumandolo con l'aglio e un cucchiaio di prezzemolo. Unite le cozze e cuocetele a pentola coperta per 30 secondi; aggiungete ½ bicchiere di acqua e coprite di nuovo, proseguendo la cottura finché le cozze non si saranno aperte. Ripetete la stessa operazione per aprire le vongole.
**Pulite** i pesci, sfilettateli, tagliateli a pezzi; pulite anche i gamberi e tagliate a metà per il lungo gli scampi; unite le capesante e condite tutto con un filo di olio.
**Salate** il fondo di una padella antiaderente e scottatevi brevemente i pesci, gli scampi, i gamberi e le capesante.
**Distribuite** la crema di zucca tiepida in un piatto, adagiatevi sopra lo spezzatino di pesce e servite.

## AGNELLO CON AGLIO CANDITO E PURÈ DI PATATE

RICETTA DI
*Gerhard Maneschg*

**Gerhard, austriaco di Innsbruck con radici di lunga data in Alto Adige, ci ha raccontato di sé che ha 56 anni, fa il ginecologo ed è un grande appassionato di cucina e di vini, che ama condividere con amici e famiglia. Spesso le sue ricette uniscono i sapori del Nord e del Sud Europa.**

**Impegno** Facile
**Tempo** 50 minuti
**Senza glutine**

→

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**
200 ml latte intero
50 ml brodo vegetale
40 g zucchero semolato
40 ml aceto balsamico bianco
30 g burro
22 spicchi di aglio
8 filetti di agnello o 12 costine
2 patate bollite
rosmarino
timo
burro
olio extravergine di oliva
sale
pepe

**Rosolate** i filetti o le costine di agnello in abbondante olio caldo. Aggiungete il burro, il rosmarino, il timo e 2 spicchi di aglio schiacciati e fate cuocere in forno caldo a 175° C per circa 5 minuti. Poi lasciate riposare.
**Sbucciate** 20 spicchi di aglio e cuoceteli nel latte per 5 minuti; filtrate con un colino il latte e tenete da parte gli spicchi.
**Schiacciate** le patate bollite e frullatele con il latte all'aglio, regolando di sale e di pepe.
**Sciacquate** gli spicchi di aglio cotti nel latte e asciugateli bene su carta da cucina.
**Caramellate** lo zucchero in un pentolino, sfumate prima con l'aceto balsamico bianco e poi bagnate con il brodo, cuocendo lentamente, finché non otterrete una consistenza sciropposa. Glassate gli spicchi d'aglio nello sciroppo.
**Amalgamate** bene al purè di patate qualche spicchio di aglio candito e il burro ben freddo, tagliato a cubetti.
**Servite** l'agnello con il purè e l'aglio candito.

SHEPHERD'S PIE VEGANA

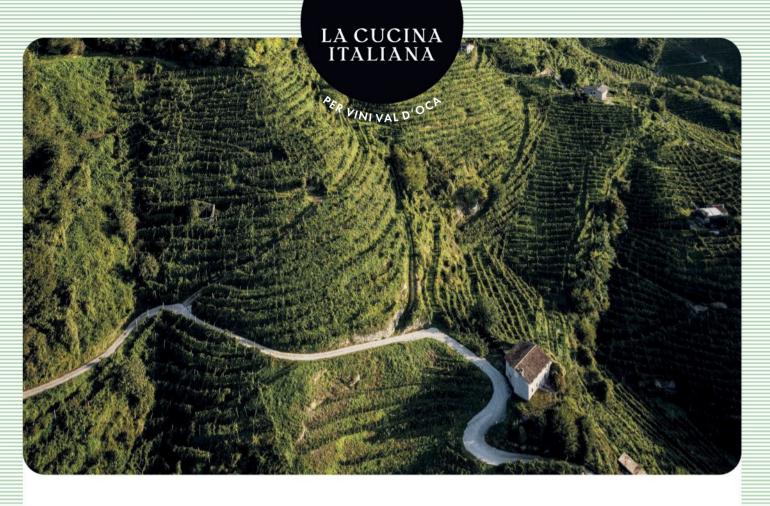
## SHEPHERD'S PIE VEGANA

RICETTA DI
*Francesca Manzino*

**«Cucinare è la mia terapia», ci ha svelato Francesca, studentessa di Scienze Gastronomiche a Parma, con una passione ereditata dal nonno pasticciere. La Shepherd's pie è un piatto unico, nato a fine Settecento nel Regno Unito come ricetta di recupero. Francesca ha rivisitato la preparazione in chiave vegana, utilizzando le lenticchie. Perfetto comfort food dei giorni di festa, si può anche preparare in anticipo.**

**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora e 50 minuti più 1 ora di raffreddamento
**Vegetariana senza glutine**

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**
500 g lenticchie
200 ml passata di pomodoro
100 ml latte di mandorla
30 g funghi secchi
3 patate gialle
2 patate dolci arancioni
1 carota
1 cipolla
1 gambo di sedano
1 foglia di alloro
rosmarino
peperoncino
brodo vegetale
concentrato di pomodoro
olio extravergine di oliva
sale – pepe

**Idratate** in acqua i funghi.
**Mondate** e tritate la cipolla, la carota e il sedano.
**Unite** in una casseruola 4-5 cucchiai di olio, il trito di verdura, una foglia di alloro, un rametto di rosmarino, un pizzico di peperoncino, i funghi e un cucchiaio di concentrato di pomodoro.
**Unite** lenticchie e passata di pomodoro e cuocete per almeno 1 ora, bagnando con brodo vegetale alla bisogna.
**Regolate** di sale e pepe.
**Bollite** le patate per circa 40 minuti, poi sbucciatele, tagliatele a pezzi e frullatele con un cucchiaio di olio, il latte di mandorla, sale e pepe (se l'impasto dovesse risultare troppo morbido, correggetelo con poca farina o pangrattato). Mettete in frigorifero per 1 ora.
**Eliminate** dalle lenticchie l'alloro e il rosmarino e ponetele in una pirofila da forno; distribuitevi sopra le patate frullate in ciuffi, aiutandovi con una tasca da pasticciere con bocchetta zigrinata, e fate gratinare in forno a 200 °C per 30 minuti.

# SFUMATURE DI TERROIR

Val d'Oca è il marchio di eccellenza della Cantina Produttori di Valdobbiadene e deve il suo nome a una collina nelle Prealpi Trevigiane, che rappresenta al meglio il suggestivo paesaggio vitato della zona del Prosecco Superiore di Conegliano e Valdobbiadene, dichiarato nel 2019 Patrimonio dell'Umanità. Il patrimonio vitato comprende i terreni considerati cru della denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, le Rive, zone in forte pendenza che richiedono un lavoro manuale lungo e faticoso, ma che assicurano una qualità superiore. Rive Signature include tre vini tutti da scoprire, perché in grado di trasferire nel calice la natura dei diversi terroir: le Rive di Santo Stefano si contraddistinguono per suoli argillosi, con presenza di scheletro. Essi hanno una bassa capacità di ritenzione idrica e medio contenuto di minerali; il Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Brut che nasce qui profuma di fiori bianchi, zagara e pesca bianca ed è teso e vibrante. Le Rive di San Pietro di Barbozza presentano terreni franco limosi con prevalenza di substrati morenici, dalla tessitura scheletrica e il Brut che ne deriva si fa ricordare per i profumi di fiori bianchi, lemon grass e mela verde e il gusto fresco e sapido. Le Rive di Colbertaldo si compongono di suoli franco argillosi, dove la profondità media delle radici incontra un substrato roccioso; l'omonimo Extra Dry sprigiona note di albicocca, pesca, glicine e acacia, che si ritrovano all'assaggio, insieme al tipico sentore di mela renetta.

Il Prosecco Superiore Docg Rive di Colbertaldo si abbina a formaggi freschi, carni bianche, legumi e frutti di mare; il Rive di San Pietro in Barbozza è perfetto con antipasti di pesce e verdure e sushi; il Rive di Santo Stefano sta bene con torte salate, stuzzichini, fritture e tartare di pesce. In alto, i ripidi vigneti che caratterizzano il paesaggio delle Rive.

VALDOCA.COM

## QUEST'ANNO IL NATALE HA UN GUSTO MAGICO!

Un'esplosione di bontà e di dolcezza, è questo che La Sassellese vuole realizzare grazie alle sue prelibatezze. Ma la bontà non è tutto nel Paese delle Dolcezze, infatti è la qualità il vero cuore della nostra esplosione di dolcezza. Una ricerca a tutto tondo che svolgiamo passando dagli ingredienti d'eccellenza e certificati, ai sistemi di produzione all'avanguardia e alla direzione sostenibile presa con sempre maggior decisione dall'azienda.

**Questa è La Sassellese che per mantenere l'autentica bontà della tradizione si affida alla forza dell'innovazione.**

www.sassellese.it

Insalata di gamberi, pomodorini confit, misticanza, spuma di pesto e Amaretti morbidi La Sassellese
Ingredienti x 4 persone
60 g AMARETTI MORBIDI LA SASSELLESE
200 g di pesto
150 g pomodorini confit
Misticanza
4 ravanelli
125 ml latte
2 fogli di colla di pesce
30 g zucchero di canna
Aglio
Olio
Origano
Sale e pepe
In un pentolino antiaderente scaldate olio ed aglio, tagliate i pomodorini a metà e scottateli unendo sale, zucchero di canna e origano. Cuocete al massimo per due minuti e tenete da parte. Nello stesso pentolino dei pomodorini scottate i gamberi sgusciati 2 minuti per ciascun lato unite sale e un pizzico di pepe. Mettete la misticanza in una ciotola, unite i ravanelli affettati sottili, i pomodorini confit e condite con un filo di olio e un pizzico di sale. Per la spuma al pesto e Amaretti morbidi La Sassellese strizzate la colla di pesce precedentemente ammollata, scaldate sul fuoco il latte e sciogliete all'interno la colla di pesce. In un frullatore tritate gli Amaretti morbidi La Sassellese unite il pesto ed infine aggiungete il latte con la colla di pesce. Trasferite il composto all'interno di un sifone montapanna, chiudete ed unite una carica di azoto. In un piatto mettete la spuma, guarnitela con i gamberi e accanto adagiate la misticanza condita con i pomodorini confit.
In mancanza del sifone montapanna, potete unire il composto di pesto ed Amaretti Morbidi La Sassellese a 200 ml di panna montata, in modo da ottenere la stessa consistenza della spuma al sifone.
Questa e altre ricette su www.sassellese.it
La Sassellese
Amaretti morbidi
SENZA GLUTINE
Ricetta tradizionale di Sassello

# CINQUE TORTE PER NOI

*I protagonisti di* Bake Off Italia - Dolci in Forno, *ospiti nelle nostre cucine, reinterpretano alcune ricette tratte dall'archivio del giornale. Una gara buonissima, decade per decade*

RICETTE A CURA DI **DAMIANO CARRARA**, **ERNST KNAM**, **BENEDETTA PARODI**, **TOMMASO FOGLIA** E **IGINIO MASSARI**, CON LA COLLABORAZIONE DI **EMANUELE FRIGERIO**, COORDINAMENTO E TESTI **SARA TIENI**, FOTO **FEDERICO MILETTO**, STYLING **SERENA GROPPO**

Il cast di *Bake Off Italia - Dolci in forno* 2024, riunito sul nostro set. Da sinistra: Damiano Carrara, Ernst Knam, Benedetta Parodi, Tommaso Foglia e Iginio Massari.

Anche quest'anno, come da tradizione, i giudici di *Bake Off Italia - Dolci in forno*, irrompono nelle nostre cucine per una giornata mani-in-pasta insieme a noi di *La Cucina Italiana*. Oltre a Damiano Carrara, Tommaso Foglia, Ernst Knam e Benedetta Parodi, ormai storica padrona di casa del programma dal 2013, c'è anche l'ingresso del maestro Iginio Massari, superospite fisso della prova tecnica in ogni puntata. I nostri ospiti arrivano come i Re Magi, chi portando una Sacher (il maestro Massari), chi dei panettoni dal laboratorio (Damiano Carrara). Due le cose da festeggiare: il 13 dicembre su Real Time (canale 31 del digitale terrestre) si terrà la finale del programma prodotto da Banijay Italia per *Warner Bros. Discovery*, il 15 dicembre si celebrano i 95 anni del nostro giornale. Ecco allora che il cast del più amato talent di pasticceria ha reinterpretato, insieme al nostro pasticciere Emanuele Frigerio, alcuni dolci d'archivio. Ciascuno corrispondente al decennio di nascita di ciascun giudice. Torte che raccontano anche un po' della loro storia: c'è quella di mele per Benedetta, memoria di quella di sua nonna, e una bavarese al cioccolato per Ernst Knam, ispirata alla sua amata Foresta Nera. Per una golosità senza tempo.

*Tommaso Foglia*

**SAVARIN**

*da una ricetta originale del 1990*

*Benedetta Parodi*

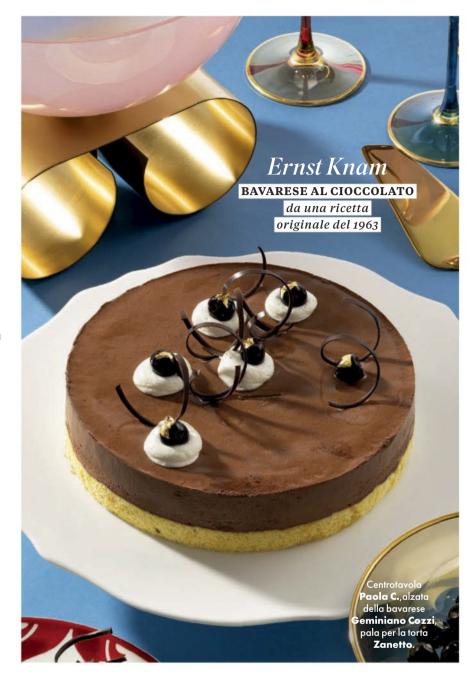
**TORTA DI MELE**
*da una ricetta originale del 1972*

Alzata in marmo **Paola C.**, tovagliolo **OnceMilano**, piattino da dessert **Geminiano Cozzi**. Nella pagina a fianco, alzata rossa e coppa con semi di melagrana **Paola C.**, portatovaglioli **Zanetto**, calici **Vetrerie di Empoli**, tovagliolo **OnceMilano**.

## SAVARIN
DI TOMMASO FOGLIA
**Impegno** Per esperti
**Tempo** 1 ora e 45 minuti
più 1 ora di riposo
**Vegetariana**

**INGREDIENTI PER 2 PEZZI**
**400 g panna fresca**
**330 g farina tipo Manitoba**
**300 g succo di melagrana**
**250 g latte fresco**
**240 g zucchero**
**90 g burro**
**50 g latte**
**30 g miele di acacia**
**20 g maizena**
**7 g lievito di birra fresco**
**2 g agar agar – 3 uova**
**3 tuorli – 2 baccelli di vaniglia**
**1 arancia biologica**
**1 melagrana**
**menta – sale**

**Ponete** nella ciotola della planetaria, la farina, il lievito, il miele, le uova e un pizzico di sale, avviate l'apparecchio con il gancio e lavorate fino a ottenere un impasto vellutato.
**Unite** 75 g di burro morbido e proseguite fino a che la pasta non sarà elastica e liscia.
**Fate** lievitare coperto con la pellicola, per 30 minuti.
**Ungete** con il burro rimanente, due stampi per savarin (ø 18 cm), aiutandovi con un pennello, quindi infarinateli per bene.
**Riempite** gli stampi con l'impasto non oltre i ⅔ della loro capienza.
**Fate** lievitare per almeno 30 minuti, cioè finché l'impasto non sarà raddoppiato di volume.
**Cuocete** nel forno statico a 160 °C per 1 ora e 10 minuti.
**Preparate** intanto un gel di melagrana: stemperate 30 g di zucchero con l'agar agar in un pentolino.
**Unite** il succo di melagrana e portate a ebollizione mescolando con una frusta. Spegnete, lasciate raffreddare ed emulsionate con un frullatore a immersione.
**Scaldate** il latte; a parte, mescolate 3 tuorli con 80 g di zucchero, la maizena e ½ baccello di vaniglia. Versate il latte caldo sui tuorli e mescolate bene.
**Riportate** sul fuoco e cuocete fino a ottenere una crema liscia e densa.
**Semimontate** 100 g di panna, e unitela alla crema pasticciera dal basso verso l'alto delicatamente.

Centrotavola **Paola C.**, alzata della bavarese **Geminiano Cozzi**, pala per la torta **Zanetto**.

**Montate** i restanti 300 g di panna con 30 g di zucchero e i semi del mezzo baccello di vaniglia rimasto.
**Sfornate** i savarin e fateli raffreddare prima di sformarli su una gratella.
**Scaldate** 100 g di acqua e 100 g di zucchero, aromatizzate con la buccia di mezza arancia e mezzo baccello di vaniglia. Spegnete, lasciate intiepidire e usatela per bagnare i savarin.
**Spennellate** i dolci con il gel di melagrana. Finite con ciuffetti di crema all'italiana e di panna, chicchi di melagrana e foglioline di menta.
**TOMMASO FOGLIA DICE CHE**
potete preparare i savarin anche con un giorno di anticipo, tenendoli coperti con pellicola alimentare.

## TORTA DI MELE
DI BENEDETTA PARODI
**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora e 15 minuti
**Vegetariana**

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**
**500 g gelato alla crema**
**250 g burro – 250 g 5 uova**
**250 g zucchero semolato**
**200 g farina 00 debole per dolci**
**150 g mele golden**
**150 g mele renette**
**50 g fecola**
**30 g zucchero a velo**
**5 g lievito in polvere per dolci**
**1 limone biologico**
**cannella in polvere**
**sale**

→

**Pelate** le mele, privatele del torsolo e tagliatele per metà a fettine e per l'altra metà a cubetti.
**Montate** nella planetaria il burro, a temperatura ambiente, con lo zucchero, la scorza di limone grattugiata, la punta di un cucchiaino di cannella e un pizzico di sale per 5 minuti almeno, fino a quando il composto non sarà bianco e spumoso.
**Unite** le uova, uno alla volta, poi farina, semola e il lievito, setacciati.
**Lavorate** brevemente (per circa 30 secondi) l'impasto con una marisa, quindi unite le mele a cubetti e versate il tutto in una tortiera a cerniera imburrata e infarinata. Livellate e decorate con le fettine di mela rimanenti, ponendole in modo concentrico.
**Informate** a 160 °C per 40 minuti.
**Servite** tiepida decorando con cannella e zucchero a velo, accompagnando con il gelato alla crema.

*Damiano Carrara*
**TORTA PAGLIETTA**
*da una ricetta originale del 1985*

Alzata e calice **Vetrerie di Empoli**, forchette **Casa Bugatti**, tovagliolo con frange, **Once Milano**.

**BAVARESE AL CIOCCOLATO**
DI ERNST KNAM
**Impegno** Per esperti
**Tempo** 1 ora più 5 ore di riposo

**INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE**

**PER LA BAVARESE**
- **525 g panna**
- **500 g latte**
- **200 g cioccolato fondente fuso**
- **100 g 5 tuorli**
- **80 g zucchero semolato**
- **50 g cacao in polvere**
- **30 g scorza d'arancia**
- **20 g gelatina alimentare**
- **1 baccello di vaniglia**

**PER LA PASTA BISCOTTO**
- **200 g 8 tuorli**
- **200 g zucchero semolato**
- **150 g 5 albumi**
- **80 g farina**
- **50 g fecola**
- **1 baccello di vaniglia**

**BAGNA ALL'ARANCIA**
- **100 g zucchero semolato**
- **60 g Cointreau**
- **10 g scorza d'arancia**

**PER LA DECORAZIONE**
- **160 g amarene semi candite**
- **50 g panna montata**

**PER LA BAVARESE**
**Mettete** il latte in una casseruola e scaldatelo a fiamma dolce.
**Mescolate** lo zucchero con i tuorli, incorporate i semi di un baccello di vaniglia, il cacao e la scorza d'arancia grattugiata.
**Ammollate** la gelatina alimentare in acqua fredda.
**Versate** il latte, arrivato al bollore sulla miscela di tuorli, zucchero e cacao, mescolando con cura con la frusta per evitare grumi.
**Riportate** sul fuoco e addensate fino a quando si crea una crema, senza raggiungere il bollore.
**Togliete** dal fuoco e inserite la gelatina strizzata e mescolate bene. Per evitare i grumi, setacciate oppure frullate con un frullatore a immersione.
**Versate** questa miscela ancora calda sul cioccolato tritato e amalgamate. Fate raffreddare in frigo per 1 ora: quando inizierà ad addensarsi unite 500 g di panna semi montata e mescolate con delicatezza. Tenete la bavarese da parte.

**PER LA PASTA BISCOTTO**
**Montate** in una ciotola, con le fruste elettriche, i tuorli e 100 g di zucchero e i semi di un baccello di vaniglia fino a ottenere un composto spumoso.
**Montate** a parte gli albumi con 100 g di zucchero a neve ben ferma.
**Incorporate** con delicatezza gli albumi al composto di tuorli e aggiungete anche fecola e farina, setacciate insieme. Distribuite e livellate il composto su una placca foderata di carta da forno a 1 cm di spessore e cuocete a 200 °C per 12 minuti.
**Sfornate**, fate raffreddate, poi ricavate un disco con un anello tagliapasta (ø 22-24 cm). →

**PER LA BAGNA ALL'ARANCIA**
**Fate** bollire lo zucchero con 100 g di acqua, il Cointreau e 10 g di scorza di arancia, fino a ridurre della metà. Spegnete e fate raffreddare.
**Bagnate** il disco di pasta con la bagna quindi ponetelo all'interno dell'anello tagliapasta.
**Tritate** le amarene tenendone da parte qualcuna per la decorazione, quindi versatele sul disco di pasta.
**Coprite** con la bavarese e livellatela con una spatola.
**Ponete** in freezer per 3 ore e poi trasferitela in frigo per 1 ora prima di servire. Rimuovete il tagliapasta e decorate la bavarese con la restante panna montata e zuccherata in ciuffi e le amarene tenute da parte.
A piacere completate con scaglie di cioccolato e frammenti di foglia d'oro.
**ERNST KNAM DICE CHE**
per un risultato più scenografico, potete fare tre strati di pasta biscotto, riducendone il diametro e alternandoli con altrettanti strati di bavarese.

*Iginio Massari*
**PANGIALLO**
*da una ricetta originale del 1942*

Alzata vintage, tumbler e calice **Vetrerie di Empoli**, decorazioni di Natale **Zanetto**.

## TORTA PAGLIETTA
DI DAMIANO CARRARA
**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora e 30 minuti
**Vegetariana**

**INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE**
- 450 g **panna fresca**
- 190 g **farina 00**
- 160 g **zucchero semolato**
- 150 g **scorzette di arance candite**
- 5 **uova**
- 2 **arance**
- 1 **baccello di vaniglia**
- **zucchero a velo**
- **burro**
- **Grand Marnier**
- **sale**

**Montate** tutte le uova, a temperatura ambiente, con 160 g di zucchero e un pizzico di sale per almeno 15 minuti finché otterrete un composto spumoso.
**Versate** 180 g di farina setacciata e la scorza delle arance grattugiata.
**Mescolate** delicatamente l'impasto, con una marisa dal basso verso l'alto, senza farlo smontare.
**Versate** il composto in una tortiera (ø 26 cm), imburrata e infarinata.
**Cuocete** a 170 °C statico per 35 minuti.
**Fate** raffreddare completamente la torta.
**Pareggiate** con un coltello seghettato, il bordo tutt'intorno alla torta, quindi asportate uno strato regolare di pasta alto 2 cm. Tagliate a cubetti regolari la pasta asportata, e irroratela con un 2-3 cucchiai di Grand Marnier quindi infornateli per 2-3 minuti a 170 °C. Sfornate e fate raffreddare.
**Montate** la panna a neve ben ferma con i semi del baccello di vaniglia e due cucchiai di zucchero a velo e poneteli in una sacca da pasticciere insieme a metà delle scorzette di arancia candite.
**Dividete** la torta in due dischi.
**Unite** metà della panna, in una ciotola, con i cubetti di torta tostati quindi farcite il dolce con uno strato di composto.
**Decorate** la torta con la restante panna partendo dalla base, in modo concentrico fino alla sommità, con strisce di circa 5 cm, poste orizzontalmente, come fossero dei petali.

## PANGIALLO
DI IGINIO MASSARI
**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora e 45 minuti
**Vegetariana**

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**
- 150 g **noci**
- 150 g **nocciole**
- 150 g **uvetta passa**
- 150 g **fichi secchi**

→

150 g scorzette candite d'arancia
90 g miele di acacia
80 g farina 00
50 g cioccolato fondente grattugiato
40 g zucchero
30 g pinoli
10 g lievito per dolci
5 g spezie miste in polvere (noce moscata, cannella, chiodi di garofano)
burro
sale

PER LA GLASSA DI ZUCCHERO
200 g zucchero a velo
1 limone biologico
1 bustina di zafferano

PER LA GUARNIZIONE
50 g gherigli di noce
30 g scorzette di arancia candite
20 g uvetta
20 g pistacchi
5 fichi secchi

# UN TOCCO DA MAESTRI

*I classici della pasticceria? Così, diventano moderni*

**«La torta di mele? Servitela calda e con del gelato alla vaniglia, come la classica apple pie anglosassone: sarà una variante interessante», ci spiega Benedetta Parodi. Knam invece ci regala una versione tutta personale della bavarese al cioccolato, trasformandola nella sua torta preferita: la Foresta Nera. Tommaso Foglia aggiunge un tocco natalizio al savarin con il gel di melagrana. Damiano Carrara ci insegna come usare elegantemente la sacca da pasticciere. Infine Iginio Massari ci regala i segreti di una glassa perfetta.**

**Tritate** grossolanamente la frutta secca e le scorzette di arancia.
**Cuocete** il miele con lo zucchero fino a 110 °C in un tegamino a fiamma media, quindi amalgamate il tutto in un'ampia bacinella aggiungendo la farina setacciata con il lievito, le spezie miste, il cioccolato e la frutta secca tritata.
**Mescolate** il composto con un cucchiaio di legno oppure in planetaria con lo scudo, ottenendo un bell'impasto giallo e compatto.
**Preparate** una glassa densa mescolando 200 g di zucchero a velo con 40 g di acqua fredda, il succo di ½ limone e la bustina di zafferano.
**Trasferite** il pangiallo in uno stampo a forma di mezza sfera, leggermente imburrato e poi foderato di carta da forno, per facilitare l'estrazione del dolce.
**Cuocete** in forno ventilato a 170 °C per circa 40-45 minuti.
**Sfornate** il pangiallo e, quando è ancora caldo, toglietelo dallo stampo. Mettete il dolce su una griglia e ricopritelo subito con metà della glassa.
**Fatela** asciugare e procedete con un secondo strato.
**Decorate** con frutta secca a piacere, fate raffreddare e servite.

**IGINIO MASSARI DICE CHE**
la glassa sarà perfetta se viene messa quando il dolce è caldo. Per enfatizzarne il colore unite 2 gocce di colorante alimentare per dolci.

GROOMING, MAKE-UP & HAIRSTYLE **DENISE SODO E DANIELA ZEQO**

PER LUXARDO

# ICONA DI GUSTO

La bottiglia impagliata, che contiene il maraschino più conosciuto, è nelle case degli italiani da generazioni. Il liquore, ottenuto dalla distillazione della marasca, fu messo a punto dalla marchesa Maria Canevari, moglie di Girolamo Luxardo che aveva fondato l'omonima azienda a Zara, nel 1821. Ottenuto dalla distillazione della marasca, è stato un prodotto di alta qualità fin dalle origini, tanto da meritarsi il brevetto dall'imperatore d'Austria. Nel corso degli oltre 200 anni di storia, nulla è cambiato: le generazioni della famiglia Luxardo che si sono succedute alla guida dell'impresa (ora sono al lavoro la sesta e la settimana) hanno affiancato alla produzione di maraschino quella di altri liquori e confetture, prodotti con la stessa attenzione e qualità, partendo da materie prime attentamente selezionate: ne sono un esempio le confetture extra di frutta, particolarmente apprezzate dai pasticcieri e da chi anche a casa vuole realizzare dolci impeccabili.

## TORTA LIEVITATA AI KUMQUAT

**INGREDIENTI PER 12 PERSONE**

**PASTA LIEVITATA**

600 g farina – 120 g burro – 70 g zucchero semolato
15 g lievito di birra – 5 tuorli – vanillina – sale

**PASTA FROLLA**

300 g farina – 150 g burro – 80 g gherigli di noce
25 g zucchero a velo – 1 uovo – sale

**PER IL RIPIENO E PER COMPLETARE**

500 g zucchero semolato – 400 g kumquat
80 g zucchero a velo – 70 g gherigli di noce
35 g burro – maraschino Luxardo
confettura extra di albicocche Apry Luxardo

**RIPIENO.** Bucherellate i kumquat, metteteli in una casseruola coperti con acqua, portate a bollore e cuoceteli per 4 minuti; scolateli, ricopriteli di nuovo con acqua e fateli bollire per 4 minuti, quindi ripetete l'operazione un'ultima volta, senza scolarli. Unite 300 g di zucchero semolato e un bicchierino di maraschino Luxardo e lasciate riposare per 8 ore. Fate riprendere il bollore per 5 minuti, unite 160 g di zucchero semolato, bollite per altri 5 minuti e fate riposare ancora per 8 ore.
**PASTA LIEVITATA.** Mescolate 200 g di farina con 5 g di lievito sbriciolato e lavoratela con 200 g di acqua; lasciate lievitare per 16 ore, quindi lavorate il composto nell'impastatrice con la frusta a foglia, unendo 200 g di farina, 10 g di lievito sbriciolato, i tuorli, 60 g di burro morbido, ½ bustina di vanillina e 3 g di sale. Fate lievitare per 6 ore. Unite nell'impastatrice 200 g di farina, 60 g di burro morbido, 70 g di zucchero semolato e lavorate con la frusta a gancio.
**PASTA FROLLA.** Frullate le noci con lo zucchero a velo e unitele alla farina; impastate con il burro morbido, l'uovo e un pizzico di sale. Fate riposare in frigo per 1-2 ore. Tirate la frolla e foderatevi una tortiera (diametro 26 cm, h 4-5 cm); spalmate sul fondo una cucchiaiata di confettura di albicocche. Stendete la pasta lievitata, ripiegatela in tre, stendetela di nuovo e distribuitevi 35 g di burro morbido, 40 g di zucchero semolato, 70 g di noci a pezzetti e i kumquat tagliati (tenete da parte qualche frutto e lo sciroppo); arrotolate il rettangolo di pasta. Tagliate il rotolo in tranci di 4-5 cm e distribuiteli nella tortiera. Lasciate lievitare per 30 minuti, poi infornate a 165 °C per 40-45 minuti. Sciogliete 80 g di zucchero a velo setacciato, unendo a poco a poco 40 g di sciroppo dei kumquat e lavorando con la frusta (glassa). Decorate la torta con la glassa e i kumquat tenuti da parte.

LUXARDO.IT

# LA BUONA

PLUMCAKE AI MARRONI

# MILANO

COCKTAIL AURORA

*Siamo stati nel laboratorio di una delle pasticcerie più rappresentative della città che festeggia quest'anno due secoli di storia: per scoprire tutti i segreti di una produzione di alto artigianato e imparare cinque ricette da replicare a casa*

RICETTE **DIEGO CROSARA**, TESTI **VALENTINA VERCELLI**, FOTO **CHIARA CADEDDU**, STYLING **BEATRICE PRADA**

# DIEGO CROSARA

Vicentino, classe 1965, dopo il diploma alla scuola di pasticceria di Cividale del Friuli, ha seguito numerosi corsi di perfezionamento con maestri di fama internazionale. Insegnante, autore di libri, giudice in importanti concorsi a tema, ha fatto parte della Nazionale Italiana Cuochi e ha vinto il titolo di Campione del Mondo per la pasticceria e la Coppa del Mondo di Gelateria come allenatore. Oggi fa parte dell'Ampi, l'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, ed è Pastry Creative Director di Marchesi 1824; nel 2023 ha vinto la sesta edizione di Artisti del Panettone, con il suo panettone milanese classico firmato Marchesi 1824, realizzato seguendo fedelmente la ricetta della tradizione.

PANETTONE

## PLUMCAKE AI MARRONI

**Impegno** Facile
**Tempo** 1 ora e 10 minuti
più 14 ore di riposo
**Vegetariana**

**INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE**
**PER IL PLUMCAKE**
110 g zucchero semolato
85 g farina 00 – 80 g tuorli
70 g marroni canditi – 50 g panna
35 g burro chiarificato
30 g burro – 1 g sale
2,5 g lievito in polvere per dolci
**PER LA DECORAZIONE**
70 g cioccolato fondente
35 g panna – 30 g marroni canditi

**Raccogliete** in un mixer i tuorli, lo zucchero e la panna e amalgamate per 1 minuto; unite il burro chiarificato, sciolto al microonde e portato a circa 25 °C, e il sale e continuate a lavorare il composto con il mixer. Aggiungete, infine, il burro morbido e la farina setacciata con il lievito e mixate ancora, finché a ottenere un impasto omogeneo.
**Amalgamate** a mano, con l'aiuto di una spatola, 70 g di marroni spezzettati, quindi versate il composto in uno stampo per plumcake da 500 g, precedentemente imburrato e infarinato. Lasciate riposare in frigorifero per un paio di ore.
**Infornate** il plumcake a 180 °C per 50 minuti.
**Preparate** una ganache al cioccolato per la decorazione, portando a bollore la panna in un pentolino; versatela sul cioccolato a pezzi e lavorate il composto con un frullatore a immersione, finché non sarà omogeneo e cremoso. Lasciate riposare la ganache in frigorifero per almeno 12 ore, quindi trasferitela in una tasca da pasticciere con la bocchetta seghettata.
**Sfornate** il plumcake, lasciatelo raffreddare, sformatelo e guarnitelo con la ganache al cioccolato e i marroni canditi.

## COCKTAIL AURORA

**Impegno** Facile
**Tempo** 10 minuti
**Vegetariana senza glutine**

**INGREDIENTI PER 1 COCKTAIL**
crema pasticciera
panna fresca
sciroppo alla vaniglia
sacripantina (granella di pan di Spagna)
zucchero a velo

CIOCCOLATA CALDA CON PANNA

**Inumidite** i bordi di una coppa e guarniteli con la sacripantina.
**Shakerate** 3 cucchiai di crema pasticciera, 4 cl di panna e 3 cl di sciroppo alla vaniglia; filtrate il composto, versatelo nella coppa, e completate con zucchero a velo.

## PANETTONE

**Impegno** Per esperti
**Tempo** 2 ore più 3 ore di lievitazione
**Vegetariana**

**INGREDIENTI PER UN PANETTONE DA 1 CHILO**
**PER LA BIGA**
35 g lievito di birra
35 g farina 00 – 100 g latte
15 g zucchero semolato
**PER L'IMPASTO**
300 g farina bianca per lievitati
135 g zucchero semolato
135 g burro – 100 g latte
70 g cubetti di scorza di arancia candita
35 g uvetta – 15 g miele
15 g cedro candito – 3,5 g sale
1 baccello di vaniglia
1 arancia

**PER LA BIGA**
**Versate** in un recipiente la farina e il lievito sbriciolato; unite il latte e impastate finché non si sarà assorbito; amalgamate anche lo zucchero e continuate a impastare, quindi coprite il composto con un telo e lasciatelo lievitare a temperatura ambiente, per circa 30 minuti, finché non avrà raddoppiato il suo volume.
**PER L'IMPASTO**
**Impastate** bene in un recipiente la biga con la metà dello zucchero, il miele e il latte; unite quindi lo zucchero rimanente, poi il sale e infine il burro, a temperatura ambiente e aggiunto a più riprese, continuando sempre a impastare, finché non otterrete un composto liscio.
Aggiungete i semi raschiati dall'interno del baccello di vaniglia, l'uvetta, →

PERA DELL'EMILIA ROMAGNA IGP

# COLTIVIAMO L'EQUILIBRIO PERFETTO TRA GUSTO E LEGGEREZZA.

In un territorio unico, naturalmente vocato alla pericoltura d'eccellenza, mettiamo in campo competenze innovative, capaci di tradurre al futuro tutto il buono di una tradizione antica. Il frutto del nostro lavoro è un prodotto perfetto, versatile e gourmet, ideale per ispirare la creatività degli chef. Dentro la Pera dell'Emilia Romagna IGP c'è un mondo di qualità da scoprire. Un'esperienza che sorprende in 8 varietà, una più squisita dell'altra.

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

peradellemiliaromagnaigp.it

Realizzato con il contributo della Regione Emilia-Romagna Direzione Generale Agricoltura, caccia e pesca

idbadvertising.com

la scorza grattugiata dell'arancia e i canditi e lasciate lievitare per circa un'ora e 30 minuti.
**Arrotondate** l'impasto, dandogli la forma di una pagnotta, lasciatelo riposare ancora un poco, poi lavoratelo ancora e inseritelo nell'apposito stampo per panettone; lasciatelo lievitare ancora per circa un'ora, finché non avrà triplicato il suo volume.
**Praticate** un taglio a croce sul panettone e infornate a 180 °C, in modalità ventilata, per circa 1 ora e 10 minuti (con una sonda al centro, l'impasto deve essere a 96 °C).

## CIOCCOLATA CALDA CON PANNA

**Impegno** Facile
**Tempo** 20 minuti
**Vegetariana**

**INGREDIENTI PER 4-6 TAZZE**
- 500 g **latte**
- 250 g **panna fresca fredda**
- 100 g **cioccolato fondente 68%**
- 50 g **zucchero semolato**
- 15 g **amido di mais**
- 15 g **cacao in polvere**
- 15 g **zucchero a velo**

**Mescolate** bene lo zucchero semolato con l'amido di mais e il cacao in polvere.
**Scaldate** il latte fino a una temperatura di 85 °C, poi versatelo, poco per volta, sul composto di polveri, amalgamando bene, quindi unite anche il cioccolato fondente, finemente tritato.
**Riportate** il composto sul fuoco, fino al bollore, mescolando con una spatola per evitare che si attacchi sul fondo del tegame.
**Mescolate** la panna con lo zucchero a velo e montate il composto con una frusta elettrica.
**Versate** la cioccolata calda nelle tazze e servite con la panna montata.

BISCOTTI SABLÉ AL CAFFÈ

Julia Buckley *Pasticceria Marchesi: Savoring the spirit of Milan*,160 euro solo il libro, 205 euro in confezione regalo con un panettone da 500 g, Assouline, *assouline.com*

## BISCOTTI SABLÉ AL CAFFÈ

**Impegno** Facile
**Tempo** 1 ora più 8 ore di riposo
**Vegetariana**

**INGREDIENTI PER 100 PEZZI**
- 200 g **farina 00 – 175 g burro**
- 100 g **zucchero a velo**
- 75 g **farina di mandorle**
- 50 g **fecola – 25 g albume**
- 10 g **polvere di caffè solubile**
- 1 g **sale**
- 1 **baccello di vaniglia**

**Raschiate** i semi della vaniglia e uniteli, insieme a tutti gli altri ingredienti, in un mixer; frullate per pochi secondi, finché non otterrete un composto omogeneo; impastatelo, poi avvolgete il panetto ottenuto in un foglio di pellicola alimentare e riponetelo in frigorifero per almeno 8 ore.
**Stendete** l'impasto a uno spessore di 4 mm, quindi ritagliate i biscotti con un tagliapasta di forma ovale: dovranno avere un peso di circa 6 g ciascuno.
**Incidete** ciascun biscotto con il tagliapasta, in modo da ricreare lo «spacco» tipico dei chicchi di caffè, quindi disponeteli su una teglia e cuoceteli in forno, con modalità ventilata, a 150 °C, per 25-30 minuti.
**DA SAPERE** chiusi in un barattolo ermetico, si conservano per un mese.

# LA SIGNORA DEL VERDICCHIO

Tra le dolci colline delle Marche, Ondine de la Feld guida l'azienda fondata nel 1973 dallo zio Stefano Aymerich e da sua moglie Beatrice, una tenuta di 220 ettari, di cui 30 coltivati a vigneto. Il suo arrivo a Tavignano, avvenuto una decina di anni fa, reinventandosi dopo una carriera internazionale da architetto e designer, ha decretato un cambio di visione nella gestione aziendale. Quel che non è mai cambiato, invece, è l'amore per la varietà principe delle Marche, il Verdicchio. Già nel 1992, lo zio Stefano Aymerich aveva scelto i cloni migliori e li aveva piantati in un unico vigneto di 4 ettari affacciato sul fiume Musone. Questo terreno, esposto a sud-est, beneficia di un microclima particolare, creato dalle montagne circostanti e dai venti marini, ed è composto da suoli calcareo-argillosi, frutto di antichi depositi fluviali. Da questo appezzamento arrivano le uve del **Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Misco**. Affinato in acciaio, perché possa esprimere al meglio il carattere dell'uva e del terroir, è elegante e potente, con profumi di frutta matura, mandorla dolce, acacia, anice stellato e agrumi. Da una selezione delle migliori uve dello stesso vigneto nasce il **Misco Riserva**, vino raffinato, capace di esprimere al meglio le note sapide e minerali e di sfidare gli anni in bottiglia, con la stessa grazia e tenacia della padrona di casa. Ondine pone una grande attenzione all'impatto sull'ambiente e alla salute dell'uomo. L'azienda è a conduzione biologica dal 2015 e la cantina è alimentata da energia rinnovabile.

La produttrice Ondine de la Feld e il Verdicchio Misco, icona di Tenuta di Tavignano. Sopra, una veduta dell'azienda, immersa tra le colline marchigiane. La parte di ospitalità prevede visite e degustazioni, oltre a un'incantevole guest house con 4 camere.

# COME D'INCANTO

TRONCHETTO ALLE DUE MOUSSE

*Abbiamo chiesto a sette talenti della pasticceria italiana la ricetta del dolce perfetto per la tavola di Natale: ecco i loro regali per noi, con piccoli, impareggiabili trucchi del mestiere*

RICETTE **GIACOMO BESUSCHIO**, **LUIGI BIASETTO**, **RITA BUSALACCHI**, **GIANLUCA FUSTO**, **CESARE MURZILLI**, **GIULIA ROTA**, **ALESSANDRO SERVIDA**, COORDINAMENTO E TESTI **SARA TIENI**, FOTO **GIACOMO BRETZEL**, STYLING **CAMILLA GIACINTI** E **MARIA GIULIA PIERONI**

Vassoio di vetro e metallo usato come alzata **Zara Home**. Nella pagina a fianco, vassoio del tronchetto, piatto verde con bordo dorato e decorazioni natalizie **Maisons du Monde**.

TORTA ALLE NOCCIOLE CON PRALINATO ALLE NOCCIOLE

## TRONCHETTO ALLE DUE MOUSSE

**Cuoco** Luigi Biasetto
**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora e 20 minuti più 8 ore di riposo
**Vegetariana**

**PER 8-10 PERSONE**

**PER IL PAN DI SPAGNA AL CACAO (CHIFFON CAKE)**
- 225 g latte
- 140 g albume
- 120 g zucchero
- 100 g tuorli
- 50 g burro
- 35 g farina 00
- 25 g cacao amaro in polvere
- 1 baccello di vaniglia
- olio di mais

**PER LA MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO E MASCARPONE**
- 120 g cioccolato bianco
- 100 g panna fresca
- 100 g mascarpone
- 40 g tuorli
- 40 g zucchero

**PER LA MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE**
- 350 g panna fresca
- 240 g cioccolato fondente al 64%
- 100 g latte
- 40 g zucchero
- 40 g tuorli

**PER LA DECORAZIONE**
- 10 g zucchero a velo
- 10 g cacao amaro in polvere

Casette luminose **Zara Home**, decorazioni di abete con pigne **Maisons du Monde**.

**PER IL PAN DI SPAGNA AL CACAO**

**Preparate** una crema inglese fondendo in un pentolino il burro nel latte; nel frattempo mescolate, in una ciotola, la farina con 55 g di zucchero, i semi raschiati dal baccello di vaniglia e il cacao; aggiungete i tuorli d'uovo quindi montate leggermente il composto con delle fruste elettriche.
**Versate** la crema ottenuta nella casseruola con il latte e burro bollenti, mescolando energicamente con l'aiuto di una frusta.
**Cuocete** a bagnomaria o a fuoco dolcissimo fino a quando il composto non si addenserà e diventerà cremoso, poi togliete dal fuoco.
**Montate** gli albumi aggiungendo 65 g di zucchero in tre tempi.
**Amalgamate** il composto di albumi con la crema inglese ancora tiepida. Ungete leggermente di olio una placca da forno e fatevi aderire un foglio di carta da forno.
**Stendete** il composto in modo più uniforme possibile su tutta la superficie della teglia livellandolo a uno spessore di 1 cm circa.
**Cuocete** in forno a 170 °C per circa 20 minuti: l'impasto sarà cotto quando la colorazione sarà dorata e uniforme.
**Fate** raffreddare 10 minuti prima di staccare il pan di Spagna per trasferirlo su un altro foglio di carta da forno. Tenetelo in frigo, coperto da pellicola, fino al momento della farcitura.

**PER LA MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO E MASCARPONE**

**Tritate** grossolanamente il cioccolato.
**Frullate** con un mixer a immersione 20 g di acqua calda con i tuorli e lo zucchero; cuocete a bagnomaria o nel forno a microonde alla massima potenza, sbattendo di frequente con una frusta, fino a quando il composto non si addenserà diventando cremoso.
**Passate** al setaccio fine la crema ottenuta direttamente sopra al cioccolato bianco, e mescolate con una frusta fino a quando risulterà perfettamente sciolto.
**Aggiungete** la panna e il mascarpone e mescolate senza montare.
**Conservate** in frigorifero per 3-4 ore, quindi montate il composto con una frusta elettrica facendolo diventare soffice e spumoso.
**Stendete** la mousse al cioccolato bianco sul pan di Spagna, con l'aiuto di una spatola, fino a 1 cm dal bordo, in modo regolare e uniforme.
**Arrotolate** longitudinalmente il pan di Spagna, con l'aiuto della carta da forno e stringete, →

aiutandovi con un righello per eliminare l'aria in eccesso: in questo modo la crema si disporrà fino ai bordi in modo uniforme. Conservate coperto da pellicola in frigorifero.

**PER LA MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE**

**Tritate** grossolanamente il cioccolato. **Amalgamate** i tuorli con 20 g di acqua calda, lo zucchero, il latte e cuocete a bagnomaria o nel forno a microonde a massima potenza fino a quando non si addenseranno. Passate con un setaccio fine e aggiungete il cioccolato. Mescolate con una frusta, fino a quando il composto si addenserà diventando cremoso.
**Aggiungete** la panna e finite di mescolare senza montare. Conservate in frigorifero per 3-4 ore prima di montarlo di nuovo con le fruste, ottenendo una mousse soffice e spumosa. Trasferitela in una sacca da pasticciere con bocchetta rigata.
**Ponete** la restante mousse al cioccolato bianco in una tasca da pasticciere munita di una bocchetta liscia (ø 15 mm) e formate tre piccoli ciuffi tondeggianti sul dorso del tronchetto.
**Ricoprite** di mousse al cioccolato tutta la superficie del tronchetto facendo attenzione a seguire la sagoma dei tre ciuffi di mousse al cioccolato bianco. Con l'aiuto di un cartoncino rigato aggiustate il disegno della corteccia a piacere, poi immergete un coltello liscio in un po' di acqua calda e tagliate i tre ciuffi in obliquo facendo così emergere il disegno, simile al nodo di un tronco di legno.

**PER LA DECORAZIONE**

**Spolverizzate** con un il cacao e lo zucchero a velo. Decorate a piacere.

**LUIGI BIASETTO DICE CHE**

è consigliabile lasciar riposare per alcune ore il dolce in frigorifero, per una perfetta riuscita. Prima di servirlo, lasciate il tronchetto per un'ora a temperatura ambiente.

Flûte in vetro soffiato **Westwing**, palline di Natale **Maisons du Monde**.

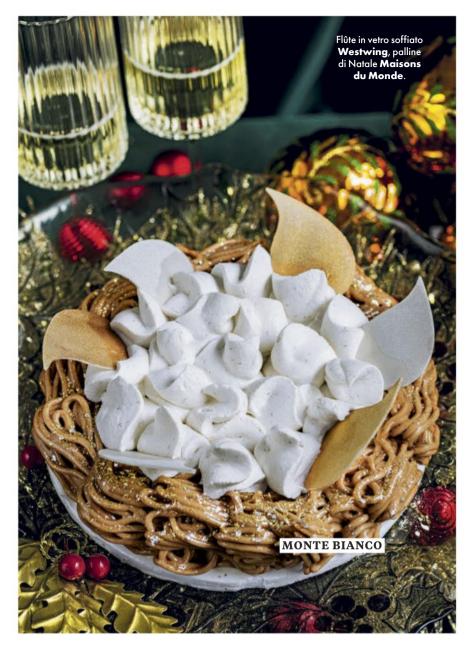
MONTE BIANCO

## TORTA ALLE NOCCIOLE CON PRALINATO DI NOCCIOLE

**Cuoco** Giacomo Besuschio
**Impegno** Medio
**Tempo** 2 ore
**Vegetariana**

**INGREDIENTI PER 10-12 PERSONE**

**PER LA TORTA ALLE NOCCIOLE**

- **500 g farina di nocciole**
- **450 g zucchero di canna**
- **360 g farina 00 per frolla**
- **300 g latte**
- **280 g burro**
- **200 g pasta di nocciole**
- **200 g tuorli – 200 g albumi**
- **100 g zucchero semolato**
- **100 g granella di nocciole**
- **32 g lievito in polvere per dolci**
- **20 g pasta di vaniglia (in vendita nei negozi specializzati oppure online, in alternativa potete usare i semi di un baccello)**
- **zucchero a velo**

**PER IL PRALINATO DI NOCCIOLE**

- **100 g nocciole**
- **100 g zucchero semolato**

**PER LA TORTA ALLE NOCCIOLE**

**Montate** gli albumi con lo zucchero semolato a neve ferma.
**Ponete** 250 g di burro a temperatura ambiente in una planetaria con 400 g di zucchero di canna e miscelate con il gancio a foglia fino a ottenere un composto soffice e cremoso.
**Aggiungete** i tuorli, la pasta di nocciole e la pasta di vaniglia; terminate con il latte tiepido, amalgamando bene.
**Aggiungete** le farine e la granella, un poco alla volta, infine gli albumi montati.
**Imburrate** minuziosamente uno stampo da dolce natalizio (capienza 800 g circa) e spolverizzatelo con lo zucchero di canna rimasto, quindi versatevi l'impasto.
**Cuocete** per 55 minuti a 165 °C in forno statico preriscaldato.
**Fate** raffreddare la torta, quindi sformatela su una gratella. →

**PER IL PRALINATO DI NOCCIOLE**
**Realizzate** un caramello a secco scaldando lo zucchero in un pentolino, un cucchiaio alla volta, fino a quando non si sarà sciolto e non sarà diventato di un bel colore dorato.
**Tostate** le nocciole per 30 minuti, a 170 °C, in forno ventilato.
**Fate** raffreddare quindi frullate i due composti insieme in un mixer potente fino a ottenere una massa liscia e omogenea.
**Raccogliete** il pralinato in una sacca da pasticciere con un beccuccio liscio (ø 3 mm) e usatelo per completare la superficie della torta.
**Decorate** a piacere con piccoli cioccolatini e completate con zucchero a velo.

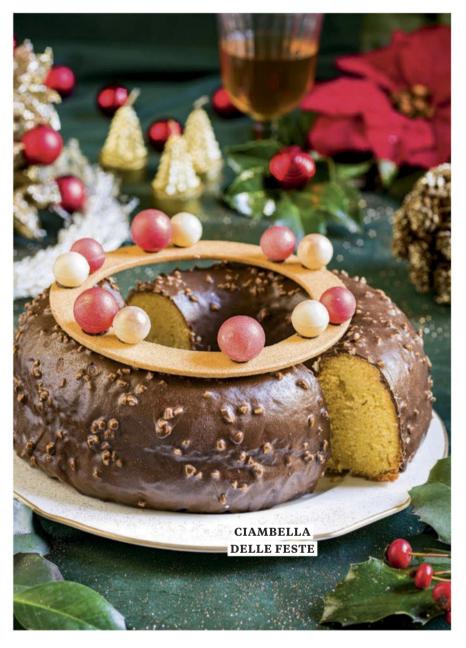
CIAMBELLA DELLE FESTE

## PARROZZI NATALIZI

**Cuoco** Cesare Murzilli
**Impegno** Medio
**Tempo** 2 ore più 1 ora di riposo
**Vegetariana**

**INGREDIENTI PER 8-10 PORZIONI**
**PER I PARROZZI**
- 320 g **uova intere**
- 305 g **zucchero**
- 170 g **farina 00**
- 85 g **burro**
- 65 g **mandorle dolci**
- 60 g **fecola di patate**
- 35 g **armelline (mandorle amare)**
- 35 g **liquore all'amaretto**
- 15 g **lievito in polvere per dolci**

**PER LA GLASSA**
- 500 g **cioccolato bianco**
- 120 g **olio di vinaccioli**
- 100 g **pasta di mandorle**
- 2 g **colorante alimentare verde**

**PER I PARROZZI**
**Passate** nel frullatore le mandorle dolci e le armelline fino a renderle polvere.
**Ponete** in una casseruola 30 g di acqua con 125 g di zucchero e portatelo a 160 °C: dovrà diventare biondo; quindi unite la polvere di mandorle e cuocete a fiamma dolce, fino a quando raggiungerà un bel colore dorato.
**Spegnete**, fate raffreddare e passate il composto ancora una volta, in un mixer, fino a renderlo una polvere sottile.
**Setacciate** due volte la farina, con la fecola e il lievito; fondete il burro dolcemente.
**Unite** in una planetaria le uova e il restante zucchero, montando con una frusta fino a ottenere un composto leggero, gonfio e spumoso.
**Aggiungete** le farine setacciate con il lievito, incorporandole con l'aiuto di una spatola e mescolando dal basso verso l'alto.
**Incorporate** infine la polvere di mandorle.
**Prelevate** una parte di composto (80 g) e mescolate energicamente con il burro fuso e il liquore all'amaretto. Unite questo composto al resto della massa e amalgamate; distribuitelo dentro stampini in silicone a forma di alberello (in vendita online).
**Cuocete** a 160 °C per circa 15-16 minuti.
**Sfornate** e fate raffreddare. Ponete quindi i parrozzi in congelatore per 1 ora.

**PER LA GLASSA AL CIOCCOLATO BIANCO**
**Tritate** grossolanamente il cioccolato bianco e ponetelo in una ciotola in microonde. Unite l'olio di vinaccioli, la pasta di mandorle e il colorante alimentare, amalgamando fino a ottenere un composto fluido. Fate intiepidire leggermente fino a 30 °C.
**Posizionate** i parrozzi congelati su una gratella, quindi ricopriteli con la glassa. Fate riposare per un'ora e servite.

**CESARE MURZILLI DICE CHE**
congelare il dolce prima di glassarlo permetterà, per shock termico, di temperare perfettamente il cioccolato in modo istantaneo e ottenere una glassa perfetta. →

## MONTE BIANCO

**Cuoco** Gianluca Fusto
**Impegno** Per esperti
**Tempo** 4 ore e 25 minuti
più 6 ore di riposo

**INGREDIENTI PER 2 TORTE DA 4-6 PERSONE**

**PER LA MERINGA SVIZZERA**
- 200 g zucchero
- 100 g albumi

**PER LA CREMA DI CASTAGNE**
- 250 g pasta di castagne
- 125 g marron glacé in pezzi
- 80 g burro

**PER LA SUPREMA ALLA VANIGLIA**
- 600 g panna da montare
- 250 g mascarpone
- 200 g latte
- 90 g tuorli
- 40 g zucchero
- 3 g gelatina alimentare
- 2 baccelli di vaniglia

**PER LA PANNA MONTATA ALLA FAVA TONKA**
- 300 g panna fresca ben fredda
- 30 g fave di Tonka
- 15 g zucchero

**PER LA FINITURA**
- 30 g marron glacé a pezzi
- 30 g nocciole tostate

Alzatina vetro **Zara Home**, palline di Natale **Maisons du Monde**, candele **Meri Meri**.

**PER LA MERINGA SVIZZERA**
**Mescolate** in una ciotola gli albumi e lo zucchero.
**Cuocete** il composto a bagnomaria, facendo attenzione che la ciotola non tocchi l'acqua. Quando il composto raggiungerà la temperatura di 55 °C, trasferite tutto in una planetaria munita di frusta e montate fino al completo raffreddamento della meringa (circa 20 minuti).
**Trasferite** la meringa in due sacche da pasticciere: una con bocchetta liscia rotonda (ø 10 mm), l'altra con una bocchetta tipo Saint Honoré (ø 10 mm).
**Foderate** due placche con carta da forno. Sulla prima create quattro dischi di meringa (spessore 1 cm circa) di due diverse grandezze (ø 18 cm e 16 cm). Sull'altra placca aiutandovi con bocchetta Saint Honoré create dei ciuffi di meringa.
**Cuocete** i dischi e i ciuffi di meringa in forno statico preriscaldato a 65 °C per tre ore.

**PER LA CREMA DI CASTAGNE**
**Mettete** la pasta di castagne e i marron glacé in un mixer potente e frullateli ottenendo una crema. Fondete dolcemente il burro e unitelo al composto. Amalgamate, trasferite in una tasca da pasticciere con bocchetta «a vermicelli» e conservate in frigorifero.

**PER LA SUPREMA ALLA VANIGLIA**
**Reidratate** la gelatina ammollandola in 15 g di acqua. Incidete i baccelli di vaniglia ed estraetene i semi.
**Scaldate** in una casseruola il latte con 200 g di panna, unitevi i semi di vaniglia e i due baccelli, portate a ebollizione e spegnete. Lasciate i baccelli in infusione per 15 minuti.
**Miscelate** i tuorli con lo zucchero in una ciotola, con una frusta, ottenendo un composto spumoso.
**Eliminate** i baccelli di vaniglia dalla miscela di latte e panna e versatela sui tuorli, ¼ alla volta, emulsionando con una frusta, per evitare shock termici.
**Cuocete** il composto a bagnomaria fino a quando non avrete ottenuto una crema. Unite la gelatina reidratata e frullate con un mixer a immersione.
**Versate** il composto in una ciotola e incorporatevi il mascarpone e la restante panna. Fate intiepidire quindi ponete in frigo per 6 ore.

**PER LA PANNA MONTATA ALLA FAVA TONKA**
**Insaporite** la panna con le fave Tonka grattugiate e lo zucchero. Montate in una planetaria. Ponete la panna in una tasca da pasticciere con bocchetta Saint Honoré (ø 10 mm).
**Montate** leggermente la suprema alla vaniglia quindi trasferite il composto in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia (ø 10 mm).
**Ponete** il disco di meringa più grande sul piatto di portata, quindi riempitelo, partendo dall'esterno, con grossi ciuffi di suprema, disponetevi →

al centro i marron glacé in pezzi e le nocciole grossolanamente tritate. Coprite con il disco più piccolo.
**Create** un cordone di crema di castagne sul bordo esterno del dolce, avendo cura di lasciare libero il centro del disco superiore (potete aiutarvi con un cerchio per torte o un tagliapasta ø 12 cm).
**Terminate** con dei ciuffi di panna montata e decorate con gli spuntoni di meringa.
**Decorate** a piacere.

Alzatina, coppa sullo sfondo e ciotola dei pistacchi **Sambonet.**

ALBERO DI MERINGA

## CIAMBELLA DELLE FESTE

**Cuoco** Alessandro Servida
**Impegno** Medio
**Tempo** 1 ora e 20 minuti più 4 ore di riposo

**INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE**

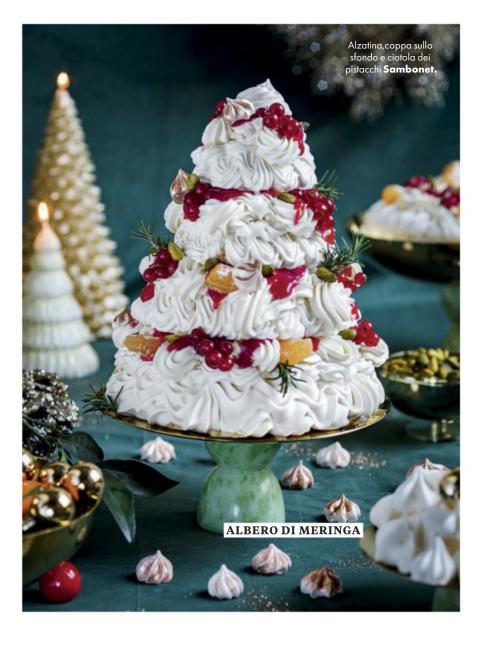
**PER LA CIAMBELLA**
- 310 g zucchero semolato
- 240 g uova
- 240 g farina
- 135 g panna
- 75 g burro
- 25 g scorza di arancia grattugiata
- 4 g lievito in polvere
- 2 g sale – cannella in polvere

**PER LA GLASSA ROCHER**
- 400 g cioccolato fondente
- 125 g olio di riso
- 125 g granella nocciola e/o mandorla

**PER IL CERCHIO DI FROLLA**
- 125 g farina 00
- 65 g burro
- 35 g zucchero a velo
- 15 g tuorli
- 15 g uova

**PER DECORARE**
- sfere di cioccolato bianco
- sfere di cioccolato rosa
- colorante alimentare spray color oro – miele

**PER LA CIAMBELLA**
**Amalgamate** tutti gli ingredienti con una frusta a mano, finché non otterrete un composto ben omogeneo; trasferitelo in uno stampo per ciambella (diametro 20 cm), precedentemente imburrato e infarinato. Riponete in frigorifero e lasciate riposare per 1 ora.
**Cuocete** la ciambella in forno, in modalità statica, a 165 °C per 40 minuti.
**Sfornate** la ciambella e lasciatela raffreddare in congelatore per circa 1 ora.

**PER LA GLASSA ROCHER**
**Sciogliete** il cioccolato a bagnomaria, quindi incorporatevi l'olio di riso e la granella.
**Appoggiate** la ciambella, ben fredda, su una griglia e distribuitevi uniformemente la glassa rocher.

**PER IL CERCHIO DI FROLLA**
**Lavorate** in una planetaria il burro morbido con lo zucchero a velo, poi unite le uova e i tuorli e, infine, la farina, continuando a impastare: dovrete ottenere un composto liscio e omogeneo.
**Stendete** l'impasto tra due fogli di carta da forno, con l'aiuto di un matterello, a uno spessore di circa 4-5 mm.
**Riponete** la frolla in frigorifero e fatela riposare per almeno 3 ore.
**Ritagliate** nella frolla un cerchio, aiutandovi con 2 anelli tagliapasta, uno di 18 cm e l'altro di 14 cm di diametro.
**Infornate** il cerchio di frolla a 165 °C per circa 14 minuti; sfornate e lasciate raffreddare.

**PER DECORARE**
**Spruzzate** le sfere di cioccolato bianco e rosa con spray alimentare color oro.
**Distribuite** delle piccole gocce di miele sul cerchio di frolla e appoggiatevi sopra le sferette di cioccolato. In alternativa, potete guarnire il cerchio di frolla con frutta secca, fissandola sempre con piccole gocce di miele.

## CHARLOTTE AL PANETTONE

**Cuoca** Rita Busalacchi
**Impegno** Per esperti
**Tempo** 6 ore più una notte di riposo

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

**PER L'INFUSIONE DI PANETTONE**
- 340 g latte
- 120 g panettone

→

**PER I CUBETTI DI PANETTONE**
- 120 g panettone senza crosta

**PER LA COMPOSTA DI ARANCE**
- 250 g zucchero
- 3 arance

**PER LA BAVARESE AL PANETTONE**
- 380 g infusione al panettone
- 225 g panna fresca
- 90 g tuorli
- 75 g mascarpone
- 70 g zucchero semolato
- 6 g gelatina in polvere per dolci
- sale

**PER LA NAMELAKA FONDENTE**
- 200 g panna
- 150 g cioccolato fondente al 70%
- 70 g latte
- 10 g miele
- 4 g gelatina in polvere per dolci
- sale

**PER LA PASTA BISCOTTO**
- 280 g farina di riso
- 280 g zucchero
- 250 g albumi
- 170 g tuorli
- 37 g amido di riso
- zucchero a velo

**PER LA CHANTILLY AL MASCARPONE**
- 400 g panna fresca
- 150 g mascarpone
- 80 g zucchero semolato
- 1 baccello di vaniglia

**PER LE STELLE DI FROLLA**
- 200 g farina 00
- 100 g burro
- 70 g zucchero a velo
- 40 g tuorli
- 1 arancia
- colorante alimentare
- spray colore oro

# QUANTA DOLCEZZA

*Vi presentiamo chi ha creato queste delizie nella nostra cucina. Nuove ricette, consolidate certezze*

**LUIGI BIASETTO**
Nato a Bruxelles, ma di origini veneziane, è titolare dell'omonima pasticceria a Padova, Membro di AMPI è stato il primo in Italia a vincere la Coupe du Monde de la Patisserie nel 1997.

**GIACOMO BESUSCHIO**
Sesta generazione della storica pasticceria Besuschio fondata ad Abbiategrasso (Mi) nel 1895. Appassionato di lievitati fa parte di AMPI Giovani.

**GIANLUCA FUSTO**
Giocoso e riflessivo, maestro nell'arte del cioccolato, gestisce con la moglie Linda Massignani un laboratorio di pasticceria hi-tech nel cuore di Milano.

**CESARE MURZILLI**
Una laurea in Medicina, cambia strada per amore della cucina. Membro di AMPI, è il pasticciere del Portrait di Milano, appena premiato per la migliore colazione d'Italia.

**ALESSANDRO SERVIDA**
Appassionato di moto, musica e viaggi, è un volto noto della tv (*Detto Fatto*, Rai2, *Pastry Garage*, La5, *Best Bakery* Sky1, *Ogni Mattina* Tv8).

**RITA BUSALACCHI**
Una laurea in chimica e tecnologie farmaceutiche, nata a Palermo, dal 2020 gestisce con il suo compagno il ristorante Radici di Iseo (Brescia). Fa parte di AMPI dal 2022.

**GIULIA ROTA**
Giovanissima pasticciera del ristorante Il sole di Ranco, sul lago Maggiore, ama il cioccolato sia come ingrediente per i suoi dolci sia come comfort food. Suo l'albero di meringhe.

**PER L'INFUSIONE DI PANETTONE**
**Tagliate** il panettone a pezzi grossolani, versatelo in una ciotola e unitevi il latte. Frullate e lasciate riposare in frigorifero per una notte.
**PER LA COMPOSTA DI ARANCE**
**Lavate** bene le arance ponetele in una casseruola e copritele di acqua.
**Portatele** a bollore per un paio di minuti e scolate. A parte fate bollire 500 g di acqua fredda con lo zucchero.
**Tagliate** le arance a rondelle quindi ponetele in un contenitore e ricoprite con lo sciroppo caldo.
**Coprite** con pellicola o carta da forno e lasciate una notte a temperatura ambiente a marinare. Il giorno dopo scolate le arance e frullatele con un mixer molto potente fino a quando non avrete ottenuto una composta ben liscia.
**PER LA BAVARESE AL PANETTONE**
**Scaldate** l'infusione al panettone in una casseruola; a parte montate i tuorli con 35 g di zucchero, un pizzico di sale, versateli nella casseruola e cuocete a fuoco dolce (anche a bagnomaria) mescolando con una frusta fino a 82 °C, o comunque fino a quando si rassoderà diventando cremosa.
**Reidratate** la gelatina con 30 g di acqua e unitela al mascarpone in una ciotola con la sua acqua, frullate con un mixer a immersione e unite la crema al panettone. Lasciate raffreddare in frigorifero per un paio d'ore.
**Montate** la panna con 35 g di zucchero.
**Scaldate** brevemente 80 g della bavarese al panettone, unite la restante base fredda e amalgamate bene con una frusta: questo la renderà più cremosa. Unite la panna montata e un pizzico di sale, aiutandovi con una spatola per non smontare il composto.
**PER LA NAMELAKA FONDENTE**
**Scaldate** il latte con il miele, quindi unite la gelatina idratata con 20 g di acqua e il cioccolato fuso.
**Aggiungete** la panna e frullate bene con un mixer a immersione. Completate con un pizzico di sale.
**Versate** il composto in uno stampo rotondo a cerniera (ø 18 cm), tenendovi a 1 cm dal bordo. Fate rassodare in freezer almeno due ore.
**PER LA PASTA BISCOTTO**
**Montate** gli albumi, lo zucchero e l'amido nella planetaria. Infine aggiungete, aiutandovi con una spatola, tuorli e farina, facendo attenzione a non smontare il composto.
**Foderate** una teglia con carta da forno, versate l'impasto →

**AMPI**: ACCADEMIA MAESTRI PASTICCERI ITALIANI

in una sacca da pasticciere con bocchetta liscia (ø 14mm), formate una striscia composta da dei bastoncini di pasta (5 cm di lunghezza) che andranno a decorare la parte laterale del dolce.
**Stendete** la restante parte del composto su un'altra placca foderata di carta da forno, livellandola a 2 cm di spessore. Cospargete con uno strato leggero di zucchero a velo e infornate a 220 °C per 3 -4 minuti.
**Sfornate** e ricavate, con l'aiuto di un tagliapasta, un disco (ø 16 cm) di pasta biscotto. Tenete da parte.
**PER LA CHANTILLY AL MASCARPONE**
**Versate** tutti gli ingredienti con i semini raschiati dal baccello di vaniglia in una ciotola e montateli o con le fruste elettriche o con una planetaria, per circa 10 minuti. Ponete il composto ottenuto, che deve essere chiaro e spumoso, in una sacca da pasticciere, e tenete da parte in frigorifero.
**PER LE STELLE DI FROLLA**
**Impastate** il burro con lo zucchero a velo e la scorza di arancia grattugiata. Unite i tuorli e infine la farina. Fate riposare in frigorifero per almeno un paio di ore, quindi stendete uno strato uniforme di 2-3 mm di frolla e ricavatene dei piccoli biscotti utilizzando appositi tagliapasta.
Fate riposare 30 minuti in frigorifero prima di infornare: questo per garantire un mantenimento della forma ideale dei biscotti. Cuocete a 180 °C per 5 minuti.
**Fateli** raffreddare quindi spruzzateli con il colorante alimentare spray colore oro.
**PER LA FINITURA**
**Affettate** a cubetti regolari il panettone rimanente (1,5 x 1,5 cm), quindi poneteli su una placca da forno ed essiccateli a 80 °C per circa 20 minuti: saranno pronti quando saranno dorati e croccanti. Fateli raffreddare quindi spruzzateli con l'oro alimentare spray.
**Montate** la charlotte: adagiate sul fondo di un tagliapasta o una tortiera con gancio a cerniera (ø 18 cm), il disco di pasta biscotto e spalmatelo con la composta di arance amare.
**Versate** uno strato di bavarese, quindi inserire il disco di namelaka congelato, e ultimate con altra bavarese fino al bordo, livellando bene.
**Ponete** il dolce in congelatore per due ore.
**Posizionate** la torta su un piatto, rimuovete il tagliapasta e decorate il bordo con la striscia di pasta biscotto. Sigillate con un nastro.
**Completate** con ciuffi di chantilly, stelle di pasta frolla, cubetti di panettone tostato e ciuffetti di composta di arance.

## ALBERO DI MERINGA

**Cuoca** Giulia Rota
**Impegno** medio
**Tempo** 3 ore e 40 minuti

**INGREDIENTI PER 16 PERSONE**

**PER LA MERINGA**
- **400 g albumi freschi a temperatura ambiente**
- **400 g zucchero semolato**
- **400 g zucchero a velo**

**PER LA MOUSSE AL MASCARPONE**
- **300 g mascarpone**
- **300 g panna**
- **140 g zucchero semolato**
- **70 g albumi**
- **2 fogli di gelatina alimentare**
- **1 baccello di vaniglia**

**PER LA SALSA AL RIBES**
- **100 g ribes**
- **10 g zucchero semolato**
- **succo di ½ limone**

**PER IL MONTAGGIO E LA DECORAZIONE**
- **4 mandarini**
- **pistacchi sgusciati – ribes**
- **colorante alimentare spray colore bronzo o oro**
- **rosmarino**

**PER LA MERINGA**
**Montate** gli albumi nella planetaria, unendo, poco per volta, lo zucchero semolato; quando il composto risulterà lucido e liscio, toglietelo dalla planetaria e unite lo zucchero a velo, mescolando delicatamente con una spatola dal basso verso l'alto.
**Trasferite** il composto in una tasca da pasticciere con bocchetta zigrinata.
**Disegnate** su un foglio di carta da forno un primo cerchio di 16 cm di diametro. Voltate il foglio e distribuite uno strato di meringa all'interno del cerchio, quindi decoratene il bordo con ciuffetti di meringa.
**Ripetete** l'operazione per creare altri cerchi di diametro più piccolo: uno di 14, uno di 10 e uno di 7 cm.
**Realizzate** infine una meringa singola a ciuffo, con un diametro di circa 4 cm, e altre meringhette a ciuffo più piccole, per la decorazione finale.
**Cuocete** i dischi di meringa in forno statico a una temperatura costante di 95 °C per 3 ore.
**PER LA MOUSSE AL MASCARPONE**
**Portate** a 118 °C lo zucchero con 50 g di acqua e cuocetelo finché non otterrete uno sciroppo; semi montate gli albumi; versate lo sciroppo a filo sugli albumi e nella planetaria alla massima velocità, lavorando il composto per circa 5 minuti, finché la meringa non si sarà intiepidita.
**Montate** la panna, aromatizzandola con i semi raschiati dal baccello di vaniglia.
**Scaldate** 2 cucchiai di panna nel pentolino dove avete fatto lo sciroppo e scioglietevi la gelatina alimentare.
**Amalgamate** la gelatina al mascarpone, mescolando molto velocemente. Unite poi i composti di panna montata e meringa al mascarpone, ottenendo una mousse. Trasferitela in una tasca da pasticciere e riponetela in frigorifero a raffreddare per 2-3 ore.
**PER LA SALSA DI RIBES**
**Mettete** in un pentolino gli acini di ribes con lo zucchero e il succo di limone e portate a bollore, mescolando di tanto in tanto. Dovranno cuocere per circa 5 minuti. Frullate la salsa con un frullatore a immersione, passate la salsa al setaccio e lasciatela raffreddare.
**PER IL MONTAGGIO E LA DECORAZIONE**
**Accomodate** sul piatto di portata il disco di meringa più largo; distribuitevi sopra uno strato di mousse al mascarpone, quindi 4 cucchiai di salsa al ribes, gli spicchi di mandarino e qualche grappolino di ribes; coprite con il disco di meringa da 14 cm e ripetete la stessa operazione, facendo in modo che fuoriesca sui bordi un po' di salsa di ribes, un po' di mousse al mascarpone, qualche spicchio di mandarino e qualche grappolino di ribes.
**Proseguite** il montaggio dell'albero in questo modo, utilizzando i dischi di meringa rimasti (dal più grande al più piccolo) e completate con il ciuffo di meringa.
**Decorate** le meringhette a ciuffo usando il colorante alimentare spray color oro e bronzo.
**Completate** l'albero di meringa con una manciata di pistacchi, le meringhette colorate e ciuffetti di rosmarino.

# FATTO CON AMORE

A Natale non c'è pensiero più bello di un regalo preparato in casa con le proprie mani, come una scatola di fragranti biscotti di diverse forme, gusti e decorazioni. In cucina, il fidato compagno che aiuta a garantire un risultato eccellente è il burro Fiore Bavarese, che nasce dal sapere di Meggle, azienda familiare fondata nel 1887 a Wasserburg am Inn, in Alta Baviera. Il burro viene ancor oggi prodotto con il lento processo tradizionale, che prevede la lavorazione per centrifuga della panna fresca del miglior latte. La panna viene inoltre lasciata a riposare per almeno 16 ore, accorgimento che consente di ottenere un burro incredibilmente cremoso. Il Fiore Bavarese, grazie all'alimentazione al pascolo delle mucche, ha un colore giallo paglierino e un sapore dolce; è ideale per impasti lievitati, torte e biscotti, ma anche per donare cremosità a primi piatti e salse, senza dimenticare il modo più semplice per assaporarlo: spalmato su una fetta di pane fresco. Il Fiore Bavarese è disponibile nel classico panetto da 250 g, in piccole porzioni da 20 g anche alle erbe, nella versione leggermente salata e in vaschetta ancor più facile da spalmare e con il 20% di grassi in meno. Sul sito di Meggle si trovano tante idee e ricette per utilizzarlo al meglio e alla pagina www.meggle.it/in-cucina/speciale-natale ci sono anche tutte le istruzioni per preparare questo splendido vassoio di biscotti di Natale.

Il burro Fiore Bavarese Meggle è prodotto con metodi tradizionali, deriva dalla prima panna del latte che viene lavorata per centrifuga, questo gli assicura un'irresistibile cremosità e gusto.

# 171 REGALI

*I nostri migliori spunti dolci, salati o di design. Le più belle bottiglie per ogni momento. Una guida in cui perdersi per trovare il dono perfetto*

A CURA DI
**MARIA GIULIA PIERONI**
**VALENTINA VERCELLI**
**ELENA VILLA**

FOTO AG. ADOBESTOCK

Stefano Cavada, ***Polenta e farina di mais****. 40 ricette tradizionali e creative, dal dolce al salato*, Athesia, 25 euro, *athesia-tappeiner.com*

FOTO AG. ADOBESTOCK, MASSIMO BIANCHI

# BIANCO & ORO

**1.** In edizione limitata caviale Persian Osietra di **Caviar Giaveri**, 160 euro per 30 g. *caviargiaveri.com* **2.** Kit cosmetico di **Villa Sandi**, derivata dal rosso Corpore, 100% Merlot, 200 euro. *villasandi.it* **3.** Stile minimal per le nuove posate 100 Gold di **Sambonet**, 199 euro il set da sei. *sambonet.it* **4.** Sostenibilità sotto l'albero, il gasatore **SodaStream** Art Gold Limited Edition, 139,90 euro. *sodastream.it* **5.** Alma Assemblage 1, Franciacorta Docg di **Bellavista**, 30,50 euro. *bellavistawine.it* **6.** Eccellenza italiana dal gusto intenso, il **Prosciutto di Carpegna Dop**. *consorzioprosciuttodicarpegna.it* **7.** Sistema All-arounD di **Doimo Cucine**, progetto cucina su misura. *doimocucine.com* **8.** N°20 la nuova varietà **Nespresso** della linea Vertuo, 15 euro. *nespresso.com* **9.** MiniVoglie di **Matilde Vicenzi**, frolle ripiene: scrigno di bontà, 8,99 euro. *matildevicenzi.it* **10.** Piatto dessert in porcellana decorata, collezione Oriente Italiano Aurum di **Ginori 1735** , 320 euro set da 2. *ginori1735.com* **11.** Dolci Capolavori di **Lindt**, piccole opere d'arte, 15,49 euro. *lindt.it* **12.** Tranci di **Parmigiano Reggiano Dop**. *parmigianoreggiano.it* **13.** Aperitivi natalizi gourmet con lo Speck Alto Adige IGP **Recla**. *recla.it* **14.** Moka Mini Express Pure Gold, limited edition di **Bialetti**. 44,90 euro. *bialetti.com* **15.** Mini pentola in alluminio e cocotte in porcellana, Le Mini di **Marcato**. 69,90 euro. *marcato.it* **16.** Consolle Gea di **L'Ottocento**: misure contenute e design elegante, 1.765,10 euro. *lottocento.it* **17.** Poltrona D.153.1, disegnata da Ponti, con struttura in ottone satinato e tessuto Punteggiato Rubelli, **Molteni&C**. 5.144 euro. *molteni.it* **18.** Maxi Piemonte di **Caffarel**, una confezione a forma di caramella piena di cioccolatini, 20 euro. *lindt.it* **19.** Paletta da dolce con 4 melodie, **Brandani**, 27 euro. *brandani.it* **20.** Planetaria con ciotola in rame martellato, Serie Design Blossom 4.7, Artisan di **KitchenAid**, 929 euro. *kitchenaid.it* **21.** Set da cocktail di **Tanqueray** No. TEN con **Alessi**. Su *amazon.com* 250 euro. *tanqueray.com alessi.com*

Carlotta Perego - Cucina Botanica, ***Scuola Vegetale***. *Le ricette fondamentali step by step*, Gribaudo, 31,50 euro, *gribaudo.it*

# ELETTRODOMESTICI & CUCINA

**22.** Scopa elettrica senza fili Unlimited 10 **Bosch**, prezzo consigliato 899 euro. *bosch-home.com* **23.** Bilancia 50's Style di **Smeg**, 189 euro. *smeg.com* **24.** Silenzioso e con 4 facili programmi, il frullatore di **Wolf Gourmet**, 549 euro. *frigo2000.it* **25.** Forno Combair Steamer V2000 di **V-Zug** un alleato in cucina, 4.184,60 euro. *frigo2000.it* **26.** Funzionale e minimalista, One, la composizione di cucina **Ernestomeda**. *ernestomeda.com* **27.** La nuova friggitrice di **Philips** Airfryer Serie 3000 Dual Baske con due cestelli, 199,99 euro. *philips.it* **28.** Kamado mini grill di Yakiniku distribuito da **Schönhuber**, da 550 euro. *shopschoen.it* **29.** In acciaio inossidabile il bollitore I-Master Serie 5 di **Haier**, 149 euro. haier-europe.com **30.** Andy Chef di **Franke** geniale porta accessori da lavello, 411 euro. *franke.com* **31.** Affettatrice elettrica domestica con prestazioni professionali **Berkel**, 599 euro. *theberkelworld.com* **32.** Nuova gamma di pentole e padelle **Bora** per ogni piano cottura. *shop.bora.com* **33.** Black Elogy Milk, la macchina espresso di **Lavazza** in comodato d'uso con Nims. *nims.it* **34.** Pentola a pressione elettrica multifunzione di **Tescoma**, 249 euro. *tescomaonline.com* **35.** Elegante design bianco e acciaio inox, la nuova Planetaria Serie 6, **Bosch**, prezzo consigliato 899 euro. *bosch-home.com* **36.** Raffinata glacette di **Kaelo**, 1.936,80 euro. *frigo2000.it* **37.** Per preservare il vino Forest Green Timeless Six+ di **Coravin**, 239,99 *euro. coravin.it* **38.** Total black per Veritas BI36, la cantinetta vino con doppia temperatura di **Elica**. *elica.com* **39.** Tavolo Metropolis collezione Every Time di **Scavolini**, marmo nero e finitura lucida. *scavolini.com* **40.** Smokey Joe Premium, il barbecue **Weber** da portare anche in vacanza, da 99,99 euro. *weber.com* **41.** BESPOKE **Samsung**, il microonde anche con vapore e frittura ad aria, 299 euro. *samsung.com*

FOTO **AG. ADOBESTOCK**

# CHAMPAGNE

**42.** Champagne Brut Réserve Exclusive x Mika **Nicolas Feuillatte**, 38,50 euro. nicolas-feuillatte.com **43.** Champagne Extra Brut Blanc de Noirs Hardy 2019 **Alexandre Bonnet**, 95 euro. *alexandrebonnet.com* **44.** Champagne Brut 2011 **Krug**, 420 euro. *krug.com* **45.** Champagne Brut Nature Collection Impériale Création No. 1 **Moët & Chandon**, da 270 euro. *moet.com* **46.** Champagne Brut Grande Réserve **Frerejean Frères**, 49 euro. *frerejeanfreres.com* **47.** Champagne Brut Blanc de Blancs Limited Edition by Formafantasma **Perrier-Jouët**, 115 euro. *perrier-jouet.com* **48.** Champagne Extra Brut Cuvée René **Tribaut Schloesser**, 100 euro. *champagne.tribaut.wine* **49.** Champagne Extra Brut N.P.U. 2009 **Bruno Paillard**, 360 euro. *champagnebrunopaillard.com* **50.** Champagne Brut Vintage 2018 **Piper-Heidsieck**, 78 euro. *piper-heidsieck.com* **51.** Glacette Sky in acciaio inox **Georg Jensen**, 174 euro. *georgjensen.com* **52.** Calice spumante JCL **Zafferano** Italia, 131,60 euro per 2 calici. *zafferanoitalia.com* **53.** Champagne Brut Yellow Label Arrow Follow Your Sun **Veuve Clicquot**, 69 euro. *veuveclicquot.com* **54.** Champagne Blanc de Blanc Extra Brut 2013 Chalk Wrap **Dom Ruinart**, 285 euro. *ruinart.com* **55.** Champagne Brut Tribute to Jean-Michel Basquiat Vintage 2015 **Dom Pérignon**, da 270 euro. *domperignon.com* **56.** Champagne Brut Cuvée Rosé jacket Ribbons **Laurent-Perrier**, 130 euro. *laurent-perrier.com* **57.** Champagne Brut Rosé Premier Cru **Martin des Orsyn**, 56 euro. *martindesorsyn.it*

TESTI **VALENTINA VERCELLI**, FOTO **AG. ADOBESTOCK**

Mattia Pastori, **Il figlio del bar**, Tecniche nuove, 36, 90 euro, *tecnichenuove.com*

Saro Trovato, ***501 quiz per veri amanti dei libri***, Newton Compton Editori, 12,90 euro, *newton compton.com*

# TAVOLE VESTITE DI NATALE

**58.** Cioccolato di Modica al peperoncino **Caffè Moak**, 5 euro per 50 g. *caffemoak.com* **59.** La **Nutella** si veste di tricot e dolci messaggi, da 7,49 euro. *nutella.it* **60.** Confezione di design per il panettone senza glutine **Schär**, 9,99 euro. *schaer.com* **61.** Cocktail pronto da servire, Vacanza di **Luxardo**, 5 euro. *luxardo.it* **62. Prosciutto di Parma DOP**, tra i prodotti più rappresentativi del Made in Italy. *prosciuttodiparma.com* **63.** Oro Rosso **Giovanni Rana** con Astice e Gamberi, 4,99 euro. *giovannirana.it* **64.** Candela Big Apple Christmas di **Yankee Candle**, 34,90 euro. *yankeecandle.it* **65.** Originalissima la pasta di semola stampata in 3D a forma di pandorino **BluRhapsody**®, 15.90 euro 12 pezzi. *blurhapsody.com* **66.** Alzata con motivi natalizi, collezione Toy's Delight di **Villeroy & Boch**, 150 euro. *villeroy-boch.it* **67. Barilla** Al Bronzo, la pasta che fa la scarpetta, da 1,29 euro. *barilla.com* **68.** Dadocrema Carne **Bauer**, il nuovo dado cremoso, 3,79 euro. *bauer.it* **69. Grana Padano Dop**, protagonista di tanti piatti della tradizione. *granapadano.it* **70.** L'albero di Natale di cioccolato di **Pink Lady**® Christmas Tree, 29,50 euro. *mela-pinklady.com* **71.** Coppa in vetro di murano di **Dolce&Gabbana Casa**, 325 euro. *dolcegabbana.com* **72.** Bitter **Castagner** - Rosso Treviso a base di 7 erbe botaniche, 24,90 euro. *grappacastagner.it* **73.** Panettone decorato a mano e firmato Diego Crosara, **Marchesi 1824**, 580 euro. *marchesi1824.com* **74.** Tazze con manico leccalecca, Candy Cane di **Tognana**, 8,50 euro. *tognana.com* **75.** Tazza in porcellana Tressage equestre, **Hermès**, 265 euro per set da 2. *hermes.com* **76.** Riso Bomba Oro di Spagna - Origini Capolavori di Natura di **Riso Vignola** 1880, 9,60 euro. *origini.risovignola.it* **77.** Praline assortite **Duca Moscati**, 16,99 euro. *eurospin.it* **78.** Il Pandolce al cioccolato realizzato da Niko Romito per **Lavoratti 1938**, 23 euro. *laboratorionikoromito.it lavoratti.it* **79.** Galbanetto per feste più gustose e speciali, **Galbani**, 4,49 euro. *galbani.it*

# NOTTE DI LUCI

**80.** Tête de Moine Dop, deliziose rosette di formaggio su tagliere natalizio, **Formaggi dalla Svizzera**, 25,90 euro. *formaggisvizzeri.it* **81.** Lampada da terra con paralume fantasia **Etro Home**. *etro.com* **82.** L'Absolu Rouge Intimatte & Drama Matte di **Lancôme**, 48 euro. *lancome.it* **83.** Confezione speciale con 12 cioccolatini artigianali di **Amedei**, 14 euro. *amedei.it* **84.** Cappa effetto lampadario Nest Plus KL di **Faber**, 2.579 euro. *faberspa.com* **85.** Limited Edition **Malfy Gin** x Missoni per brindare al 2025, 60 euro. *malfygin.com* **86.** Si chiama Essenziale l'olio extravergine di oliva e Tartufo Nero Pregiato, **Stefania Calugi Tartufi**, 96 euro. *tartufi.it* **87.** Ispirati a un luminoso cielo notturno, **Emporio Armani Eyewear**. *armani.com* **88.** Per portare socialità, Salamini Classici **Fratelli Beretta**, 2,19 euro. *fratelliberetta.com* **89.** Nuova etichetta **S.Pellegrino** Limited Edition 125 anni. *sanpellegrino.com* **90.** Tonica al bergamotto **Verum**. *verumbevipiunaturale.com* **91.** Piatti Onda realizzati a mano **Ceramica Massimino**, 120 euro il set da 12. *ceramicamassimino.com artigianoinfiera.it* **92.** Motivo sognante, Gioia Plus Magico Ricordo **Bialetti**, 119,90 euro. *bialetti.com* **93.** Birra delle Feste **Theresianer** in edizione limitata, 3 euro. *theresianer.it* **94.** L'agnello brillo, ricetta di chef Stefano Pinciaroli, **Bord Bia**. *irishbeef.it* **95.** Anello Flex'it in oro 18 carati e diamante bianco di **Fope**. *fope.com* **96.** Box in edizione limitata con bicchieri, **Gin Mare**, 45,90 euro. *ginmare.com* **97.** Magna Graecia Terracotta Vaso Caraffa Blue cobalto, **Seletti**, 100 euro. *seletti.it* **98. Bergader** formaggio cremoso, prezzo consigliato non superiore a 1,79 euro. *bergader.it* **99. Bombay Sapphire**® & Tonic, il nuovo design firmato Coma_Cose, 49,90 euro. *winelivery.com*

Barbara Nappini, ***La natura bella delle cose***, Slow Food Editore, 16,50 euro, *slowfoodeditore.it*

# VINI

**100.** San Greg 2023, **Feudi di San Gregorio**, 18 euro. *feudi.it* **101.** Vigna Vecchia 2019, Vecchie Terre di **Montefili**, 90 euro. *montefiliwines.com* **102.** Sforzato di Valtellina 5 stelle 2021, **Nino Negri**, 79,50 euro. *gruppoitalianovini.it* **103.** Cresasso 2018, **Zenato**, 33,50 euro. *zenato.it* **104.** Montescudaio Atteone 2019, **Gianni Moscardini**, 35 euro. *giannimoscardini.com* **105.** Valpolicella Classico Superiore Ognisanti di Novare 2021, **Bertani**, 29,50 euro. *bertani.net* **106.** Chianti Classico Riserva 2020, **Vigneti La Selvanella**, 25,50 euro. *gruppoitalianovini.it* **107.** Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Millesimato 2023, **Villa Sandi**, 11 euro. *villasandi.it* **108.** Trento Brut Winter Edition Toiletpaper, **Ferrari**. *ferraritrento.com* **109.** Prosecco Treviso Extra Dry "Rise Up" Millesimato 2023, **Ponte1948** in collab. con Still I Rise, 9,50 euro. *ponte1948.it* **110.** Prosecco Brut M-Use 2023, **Pizzolato**, 10 euro. *lacantinapizzolato.com* **111.** Metodo Classico Brut 700 slm Lost Edition 2017, **Cusumano**, 50 euro. *cusumano.it* **112.** Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Brut Rive di Ogliano 2022, **BiancaVigna**, 17 euro. *biancavigna.it* **113.** Trento Brut 1673 Millesimato 2020, **Cesarini Sforza**, 28 euro. *cesarinisforza.it* **114.** Trento Brut Gran Cuvée Altemasi Tirage 2021, **Cavit**, 42 euro. *cavit.it altemasi.it* **115.** Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Dry Nadin Millesimato 2023, **Foss Marai**, 15,50 euro. *fossmarai.com* **116.** Franciacorta Dosaggio zero Franco Ziliani Riserva 2008, **Berlucchi**, 180 euro. *berlucchi.it* **117.** Trento Brut Cuvée 28, **Rotari**, 17,50 euro. *rotari.it* **118.** Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore San Biagio Brut Nature 2023, **Canevel**, 15 euro. *canevel.it* **119.** Prosecco Extra Dry Rosé Prestige Collection Millesimato 2023, **Mionetto**, 9 euro. *mionetto.com* **120.** Pico Canada do Monte 2020, **Azores Wine Company**, 107 euro. *laversionedigunter.com* **121.** Trentino Gewürztraminer Mastri Vernacoli 2023, **Cavit**, 8 euro. *cavit.it* **122.** Friuli Colli Orientali Friulano Liende 2022, **La Viarte**, 26 euro. *laviarte.it* **123.** Alto Adige Termeno Gewürztraminer Auratus 2023, **Ritterhof**. *ritterhof.it* **124.** Alto Adige Valle Isarco Granit 960 2020, **Cantina Valle Isarco**, 130 euro. *kellerei-eisacktal.it* **125.** Hey French Edizione III, **Pasqua**, 37 euro. *pasqua.it*

FOTO AG. ADOBESTOCK

126 127 128 129 130 131 132 133 134 135 136 137 138 139 140 141 142 143

Iginio Massari, ***Giorni, mesi, anni di una vita intensa***, Baldini+Castoldi, 22 euro, baldinicastoldi.it

# PANETTONI

**126.** Il Classico di **Eataly** con uvetta e canditi, 39,90 euro. *eataly.net* **127.** Set Milano-Verona di **Berti** per il taglio del dolce più importante dell'anno, 450 euro. *coltellerieberti.it* **128.** Panettone Pistacchio ricoperto di cioccolato fondente, Sapori & Idee **Conad**. *saporie.com* **129.** Il tradizionale panettone milanese **Tre Marie**, 20 euro. *tremarie.galbusera.it* **130.** Il Pandorato di **Sal De Riso**, per chi non sa decidere tra panettone e pandoro, 42 euro. *salderiso.it* **131.** D'Om de Milan, **Davide Oldani** per la Veneranda Fabbrica del Duomo di Milano, 49,00 euro. *panettone.duomoshop.com* **132.** Il tradizionale di **Gucci** Osteria da Massimo Bottura, 80 euro. *gucciosteria.com* **133.** Il Lievitato dello Chef **Giancarlo Morelli** è un dolce delizioso per tutti i giorni dell'anno, 45 euro. *morellimilano.it* **134.** Panettone al miele, nato dall'incontro tra **Mielizia** e **Galup**, 25,50 euro. *shop.mielizia.com* **135.** Il tradizionale dolce natalizio dei pasticcieri **Da Vittorio**, 55 euro. *davittoriogift.com* **136.** Ai tre cioccolati di **Cioccolato Gourmet**, 24 euro 750g. *cioccolatogourmet.com* **137.** Collezione 0, limited edition di **Pasticceria Martesana** e **Moschino**, 59 euro. *martesanamilano.com* **138.** Dolce Natale arancia e cioccolato **Fior di Loto**, 17,50 euro 500 g. *fiordiloto.it* **139.** Il Panettone classico Elisenda dei Fratelli Cerea per **Esselunga**, 27,18 euro. *esselunga.it* **140.** Gian Piero Vivalda crea **La Rosa dei gusti** di **Crai**. *crai-supermercati.it* **141.** Panettone al lampone che fa parte della collezione Tre Sinfonie di **Antica Pasticceria Muzzi**, 39 euro. *pasticceriamuzzi.com* **142.** Sipario di **Peck** in collaborazione con Accademia Teatro alla Scala, 179 euro. *peck.it* **143.** Panettone **Fornasetti** by Davide Longoni, 120 euro. *fornasetti.com*

Clara e Gigi Padovani, ***La grammatica del cioccolato e del cacao***, Gribaudo, 24 euro, *gribaudo.it*

# CIOCCOLATI & COTILLON

**144.** Calendario dell'Avvento **Venchi** in legno, 110 euro. *venchi.com* **145.** Cassetta gourmet con 16 prodotti **il Viaggiator Goloso** con **Cortilia**, 89,90 euro. *ilviaggiatorgoloso.it* **146.** Praline di cioccolato gusti misti **Iper La grande i**, 0,50 euro al pezzo. *iper.it* **147.** La Cocciolata, crema Gianduia Biodinamica Maciot, **Demeter**, 9,50 euro. *maciot.it* **148.** Viennesi **Babbi Natale**, Christmas Edition illustrata da Chiara Varotto, 20,50 euro. *babbi.com* **149.** Gift box **Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia**, 35 euro. *frantoiosantagata-shop.com* **150.** Calendario dell'Avvento alcolico **Mazzetti d'Altavilla**, 54,90 euro. *mazzetti.it* **151.** Scatola in legno con sfere di cioccolato **Zàini Milano**, 33 euro. *zainimilano.com* **152.** Mini Tavolette, Tasting Experience di **Vanini**, 4,99 euro. *vaninicioccolato.com* **153.** Chocobella Noir Agrumi di Sicilia, **Damiano**, 6,49 euro per 200 g. *damianorganic.it* **154.** Schiaccianoci in cioccolato **Paolo Griffa al Caffè Nazionale**, 130 euro 1,2 kg. *paologriffa.com* **155.** Tartufi fondenti **Prugne della California**, firmati da Stefano Collomb, 18,50 euro. *californiaprunes.org* **156.** Cioccolato Fondente e Peperoncino Calabrese, linea Antologia di **Domori**, 4,62 euro 75 g. *domori.com* **157.** Cesta Goloso Natale di **Alce Nero**, 33 euro. *alcenero.com* **158.** Holiday Special Gift Box **Sant Ambroeus**, 380 euro. *santambroeus.com* **159.** Time to Beauty, il calendario dell'Avvento EB® profumerie Gruppo **Esselunga**, 89,90 euro. *ebprofumerie.it* **160.** Wonderbox **Illycaffè**, 2 tazzine + 2 barattoli da 250 g, 75 euro. *illy.com* **161.** Grande novità **Baule Volante**: il calendario dell'Avvento, 12,90 euro. *baulevolante.it* **162.** 15 Carati di dolcezza creati dal chocolate designer **Davide Comaschi** per Da Vittorio, 245 euro. *davittoriogift.com* **163.** La Box Regalo di **Mela Val Venosta** con 18 Mele Premium d'alta montagna, 14 euro box 4 kg. *lasaporeria.it*

FOTO AG. ADOBESTOCK, PAOLO BERNARDOTTI

# LA PANNA ACIDA

*Due modi per preparare un classico della tradizione nordica. Da servire con mini pancakes (sì, assomigliano ai blinis) e uova di pesce*

RICETTA E TESTI **SARA TIENI**
FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

**IMPEGNO FACILE**
**TEMPO 5 MINUTI**
**PER 8 PERSONE**
**VEGETARIANA SENZA GLUTINE**

**VERSIONE 1 ISTANTANEA**
100 g di panna fresca
1 limone
Tabasco
Salsa Worcestershire

**Montate** leggermente la panna, unite un cucchiaino di succo di limone, 3 gocce di Tabasco, qualche goccia di salsa Worcestershire e mescolate delicatamente.

**VERSIONE 2**
250 g panna fresca
70 g yogurt naturale intero

**Unite** in una ciotola la panna e lo yogurt e amalgamate. **Sigillate** la ciotola con la pellicola e fate riposare una notte in frigo. **Montate** leggermente prima di servire.

**I MINI PANCAKES**

**Morbidi, delicati e d'effetto si preparano così: montate, in una ciotola, 140 g di farina 00 con 2 tuorli, 120 g di latte fresco, 30 g di zucchero, una presa di sale e 12 g di lievito in polvere per dolci. Amalgamate con una frusta. Montate 2 albumi con un pizzico di sale e incorporateli delicatamente. Ungete una larga padella antiaderente con un filo di olio e scaldatela. Cuocetevi 4-5 cucchiaini di composto alla volta, 2 minuti per lato a fiamma dolce.**
***Scoprite altre idee su lacucinaitaliana.it***

# IL MEGLIO AL MERCATO

*Ecco cosa scegliere ora al massimo del gusto e delle proprietà. Fotografate la lista e portatela con voi quando fate la spesa: guadagnerete in bontà e in convenienza*

## NEL MAR MEDITERRANEO

### TUTTO L'ANNO

CEFALO
NASELLO
OCCHIATA
PAGELLO
PESCATRICE
ROMBO
SCIABOLA
SCORFANO
SGOMBRO
MORMORA
ZERRO
SUGARELLO
SAN PIETRO

### IN INVERNO

## IL PAESE DELLE RARITÀ

**CROXETTI DI VARESE LIGURE**
Sono dischetti di pasta «stampati» con appositi timbri, tradizionalmente in legno. Il Presidio Slow Food tutela gli artigiani che concorrono a realizzare il prodotto più autentico, a Varese Ligure: dagli intagliatori degli stampi ai coltivatori di grano, ai mulini, fino ai locali che li cucinano.

**PROSCIUTTO DI FAETO**
Inserito tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Puglia, si produce nel comune in provincia di Foggia ed è caratterizzato da una rifilatura alta e da una «stuccatura» finale, eseguite a mano. Ha colore intenso e sapore deciso grazie alla stagionatura in particolari condizioni ambientali.

**CAVOLFIORE DELLA PIANA DEL SELE**
Tutelato dal marchio Igp, tondo, con un calibro di almeno 13 cm, è prodotto in una zona specifica nella provincia di Salerno: è particolarmente dolce ed è ricco di vitamina C (più di 50 mg/kg) e di magnesio, che lo rendono prezioso per il benessere.

**OLIVE INFORNATE DI FERRANDINA**
Si cuocevano un tempo nei forni a legna; molto sapide, mantengono tuttavia il sapore dolce della cultivar Majatica (tipica del Materano), molto polposa, oggi utilizzata prevalentemente per l'olio extravergine. Slow Food tutela perciò i pochi produttori rimasti di olive infornate.

TESTI LAURA FORTI, FOTO AG. GETTY IMAGES, ARCH. LCI, ARCH. SLOW FOOD

# IN DISPENSA

**LA NOVITÀ**
Da **Bauer** arriva questo preparato da sciogliere in acqua per ottenere una saporita salsa ai funghi: perfetta come condimento di primi di pasta o per mantecare risotti o, ancora, da abbinare a carne e pesce. Senza lattosio e senza glutine, tutto veg.

**1.** 144 strati di pasta rendono la sfoglia surgelata **Koch** friabile e croccante: è già stesa e pronta all'uso, in panetti di 0,5 cm di spessore.
**2.** Le nuove lenticchie lessate **Alce Nero** provengono da coltivazioni italiane certificate biologiche e sono ideali per preparare più velocemente zuppe, insalate e contorni.
**3.** Sono spesso utilizzati come base di dolci al cucchiaio come la nostra coppa con zabaione, tra i dolci del ricettario: i savoiardi Vicenzovo sono prodotti da **Matilde Vicenzi** sin dalla fondazione.
**4.** La patata classica **Selenella** è molto versatile in cucina e si può utilizzare come contorno o come ingrediente di purè o gnocchi. Sono particolarmente ricche di selenio, prezioso come antiossidante.
**5.** La composta **Baule Volante** ai frutti di bosco fa parte della linea Frutta Spalmabile: conserve realizzate con frutta biologica e dolcificate con sciroppo di agave: perfette a colazione o da utilizzare per farcire crostate o torte.
**6.** L'olio Selezione Italiana **Colavita**, da olive raccolte e molite in Italia, ha un aroma netto di frutto e leggere note amare e piccanti: adatto per il consumo a crudo, specie su zuppe e secondi piatti.
**7.** Nella tavoletta Dark extra fondente 75% cacao di **Caffarel** si percepisce la nota aromatica del cacao, in un insieme bilanciato di note tostate e speziate.
**8.** Ottenuta semplicemente combinando fermenti lattici con la panna fresca del latte, la panna acida **Meggle** è un ingrediente che dà un tocco in più a piatti di pesce, ma anche ad antipasti e dolci.
**9.** Gli affettati della linea Puro **Beretta**, come questo crudo, sono prodotti nel rispetto del benessere animale, e con filiera controllata.
**10.** La farina XLL di **Molino Spadoni**, di tipo 0, è adatta alle «extra lunghe lievitazioni», grazie al suo contenuto proteico elevato.

**LA NOVITÀ**
Questo Pecorino di Montagna del Gennargentu è uno dei prodotti della linea Fior Fiore, che **Coop** rilancia dopo 22 anni dalla creazione: nuove eccellenze italiane e non solo, anche Dop o Igp. Logo color burgundy e simbolo molto riconoscibile.

A CURA DI **LAURA FORTI**, FOTO **AG. 123RF**

# I NOSTRI PARTNER

*Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi*

**Accademia Maestri Pasticceri Italiani - AMPI** accademia-maestri-pasticceri-italiani.it
**Alessi** alessi.com
**Alce Nero** alcenero.com
**Amedei** amedei.it
**Antica Pasticceria Muzzi** pasticceriamuzzi.com
**Armani/Dolci** armanidolci.com
**Artigiano in Fiera** artigianoinfiera.it
**Babbi** shop.babbi.com
**Barilla** barilla.com
**Bauer** bauer.it
**Baule Volante** baulevolante.it
**Bauli** bauli.it
**Bellavista** bellavistawine.it
**Bergader** bergader.it
**Berkel** theberkelworld.com
**Bertani** bertani.net
**Berti Coltellerie** coltellerieberti.it
**Bialetti** bialetti.com
**BiancaVigna** biancavigna.it
**Bitossi Home** bitossihome.it
**BluRhapsody** blurhapsody.com
**Bombay Sapphire** bombaysapphire.com
**Bora** bora.com
**Bord Bia Irish Food Board** bordbia.ie
**Bosch** bosch-home.com
**Brandani** brandani.it
**Cabana Magazine** cabanamagazine.com
**Caffarel** caffarel.com
**Caffè Moak** caffemoak.com
**California Prunes** californiaprunes.net
**Canevel Spumanti** canevel.it
**Cantina Mionetto** it.mionetto.com
**Cantina Puiatti** angeliniwinesandestates.com
**Cantina Zaccagnini** argea.com
**Cantine Ferrari** ferraritrento.com
**Cantine Maschio** cantinemaschio.com
**Casa Bugatti** casabugatti.com
**Casarialto** casarialto.it
**Cattin Porcellane** cattinporcellane.it
**Caviar Giaveri** caviargiaveri.com
**Cavit** cavit.it
**Ceramica Bevilacqua** ceramicabevilacqua.com
**Cesarini Sforza Spumanti** cesarinisforza.it
**Champagne Bruno Paillard** champagne brunopaillard.com
**Champagne Dom Pérignon** domperignon.com
**Champagne Domaine Alexandre Bonnet** alexandrebonnet.com
**Champagne Frerejean Frères** frerejeanfreres.com
**Champagne Krug** krug.com
**Champagne Laurent-Perrier** laurent-perrier.com
**Champagne Martin des Orsyn** martindesorsyn.it
**Champagne Moët & Chandon** moet.com
**Champagne Perrier-Jouët** perrier-jouet.com
**Champagne Piper-Heidsieck** piper-heidsieck.com
**Champagne Ruinart** ruinart.com
**Champagne Tribaut** champagne-tribaut-hautvillers.com
**Champagne Veuve Clicquot** veuveclicquot.com
**Cioccolato Gourmet** cioccolatogourmet.com
**CoinCasa** coin.it
**Colavita** colavita.it
**Conad** conad.it
**Cons. del Formaggio Parmigiano Reggiano** parmigianoreggiano.com
**Cons. Prosciutto di Carpegna** consorzio prosciuttodicarpegna.it
**Cons. del Prosciutto di Parma** prosciutto diparma.com
**Cons. per la tutela del Franciacorta** franciacorta.wine/it
**Cons. Trentodoc** trentodoc.com
**Cons. Tutela Grana Padano** granapadano.it
**Coop** coop.it
**Coravin** coravin.it
**Crai Supermercati** crai-supermercati.it
**Cusumano** cusumano.it
**D'Om de Milan** duomomilano.it
**Da Vittorio Ristorante** davittorio.com davittoriogift.com
**Damiano Organic** damianorganic.it
**Demeter** demeter.it
**Doimo Cucine** doimocucine.com
**Dolce&Gabbana** dolcegabbana.com
**Domori** domori.com
**Easy Life** easylife.boutique
**Eataly** eataly.net
**Elica** elica.com
**Ente turistico dell'Istria** istra.hr
**Ernestomeda** ernestomeda.com
**Esselunga** esselunga.it
**Etro** etro.com
**Eurospin** eurospin.it
**Faber** faberspa.com
**Familyhotel Sonnwies** sonnwies.com
**Dolomites** sonnwies.com
**Ferrero** ferrero.it
**Feudi di San Gregorio** feudi.it
**Fior di Loto** fiordiloto.it
**Food Network** foodnetwork.it
**Fope** fope.com
**Formaggi dalla Svizzera** formaggisvizzeri.it
**Fornasetti** fornasetti.com
**Foss Marai Spumanti** fossmarai.com
**Franke** franke.com
**Frantoio di Sant'Agata** frantoiosantagata.com
**Fratelli Beretta** fratelliberetta.com
**Frigo2000** frigo2000.it
**Galbani** galbani.it
**Galbusera** galbusera.it
**Galleria Radisa** robertoradisa.com
**Galup** galup.it
**Geminiano Cozzi 1765** geminianocozzi1765.com
**Giacomo Bistrot** giacomomilano.com
**Gin Mare** ginmare.com
**Ginori 1735** ginori1735.com
**Giovanni Rana** giovannirana.it
**Grafiche Tassotti** tassotti.it
**Grappa Castagner** grappacastagner.it
**Gruppo Italiano Vini** gruppoitalianovini.it
**Gucci Osteria** gucciosteria.com
**Guido Berlucchi Franciacorta** berlucchi.it
**Haier** haier-europe.com
**Hausbrandt** shop.hausbrandt.it
**Hermès** hermes.com
**Hotel Beethoven Wien** hotel-beethoven.at
**Il Lievitato Giancarlo Morelli** morellimilano.it
**Il Viaggiator Goloso** ilviaggiatorgoloso.it
**illycaffè** illy.com
**Iper La grande i** iper.it
**Kaelo** kaelo.co.uk
**KitchenAid** kitchenaid.it
**Koch** kochbz.it
**L'Ottocento** lottocento.it
**La cantina Pizzolato** lacantinapizzolato.com
**La Viarte** laviarte.it
**Laboratorio Niko Romito** shop.laboratorionikoromito.it
**Lavazza** lavazza.it
**Lavoratti 1938** lavoratti.it
**Le Creuset** lecreuset.it
**Lelièvre** lelievreparis.com
**Les Ottomans** les-ottomans.com
**Lindt** lindt.it
**Loison Pasticceri dal 1938** shop.loison.com
**Luigi Zaini** zainimilano.com
**Luxardo** luxardo.it
**Maisons du Monde** maisonsdumonde.com
**Malfy Gin** malfygin.com
**Marazzi** marazzi.it
**Marcato** marcato.it
**Marchesi 1824** marchesi1824.com
**Martesana Milano** martesanamilano.com
**Masottina** masottina.it
**Matilde Vicenzi** matildevicenzi.it
**Mazzetti d'Altavilla** mazzetti.it
**Meggle** meggle.it
**Mela Val Venosta** lasaporeria.it
**Meri Meri** merimerieu.com
**Mielizia** shop.mielizia.com
**Molino Spadoni** molinospadoni.it
**Molteni&C** molteni.it
**Motta** mottamilano.it
**Nespresso** nespresso.com
**NH Collection** nh-hotels.com
**Nutella** nutella.it
**Olivieri 1882** olivieri1882.com
**Once Milano** oncemilano.com
**Paola C.** paolac.com
**Pasqua Vigneti e Cantine** pasqua.it
**Peck** peck.it
**Philips** philips.it
**Pink Lady** mela-pinklady.com
**Prime Video** primevideo.com
**Recla** recla.it
**Riseria Vignola Giovanni** risovignola.it
**Rocca dei Forti** roccadeiforti.it
**Rotari** rotari.it
**S.Pellegrino** sanpellegrino.com
**Saint Louis** saint-louis.com
**Sambonet** sambonet.com
**Samsung** samsung.com
**Sant Ambroeus Milano** santambroeus.com
**Scavolini** scavolini.com
**Schär** schaer.com
**Schoenhuber** schoenhuber.com
**Selenella** selenella.it
**Seletti** seletti.it
**Smeg** smeg.com
**SodaStream** sodastream.it
**Sperlari** sperlari.it
**Staub** staub-italia.it
**Stefania Calugi tartufi** tartufi.it
**Tanqueray** tanqueray.com
**Tenute Tommasi** tommasi.com
**Tescoma** tescomaonline.com
**Theresianer** theresianer.it
**Tiri 1957 - Maestri dei dolci lievitati** tiri1957.it
**Tognana** shop.tognana.com
**V-Zug** vzug.com
**Vanini** vaninicioccolato.com
**Venchi** venchi.com
**Vetrerie di Empoli** vetreriediempoli.it
**Villa Quaranta** villaquaranta.com
**Villa Sandi** villasandi.it
**Villeroy & Boch** villeroy-boch.it
**Vini Alto Adige** vinialtoadige.com
**Viticoltori Ponte** ponte1948.it
**Weber** weber.com
**Westwing** westwing.it
**Wolf Gourmet** wolfgourmet.com
**Yankee Candle** yankeecandle.it
**Zafferano Italia** zafferanoitalia.com
**Zagara Milano** zagara-milano.com
**Zanetto** zanetto.com
**Zara Home** zarahome.com
**Zenato** zenato.it

**Servizio Abbonamenti** Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n.02 86 80 80 80**, oppure scrivere una e-mail a **abbonati@condenast.it**

**Subscription Rates Abroad**
For subscriptions orders from foreign countries, please visit **abbonatiqui.it/subscription**. For further information please contact our Subscription Service: phone +39 02 86 80 80 80 e-mail: abbonati@condenast.it. Prices are in Euro and are referred to 1 year subscription.

| MAGAZINE | ISSUES PER YEAR | EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL) | AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL) |
|---|---|---|---|
| AD | 10 | € 80,00 | € 135,00 |
| GQ | 8 | € 45,00 | € 72,00 |
| TRAVELLER | 4 | € 28,00 | € 39,00 |
| VOGUE ITALIA | 12 | € 108,00 | € 185,00 |
| VANITY FAIR | 42 | € 146,00 | € 208,00 |
| LA CUCINA ITALIANA | 12 | € 103,00 | € 149,00 |

International distribution: A.I.E. – Agenzia Italiana di Esportazione Srl – Via Manzoni, 12 – 20089 ROZZANO (MI) Italy – Tel. +39 02 5753911 – Fax. +39 02 57512606 – e-mail: info@aie-mag.com


CONDÉ NAST

PUBLISHED BY CONDÉ NAST

Chief Executive Officer **Roger Lynch**
Chairman of the Board **Jonathan Newhouse**
Chief Revenue Officer **Elisabeth Herbst-Brady**
Chief Content Officer **Anna Wintour**
Chief Financial Officer **Nick Hotchkin**
Chief People Officer **Stan Duncan**
Chief Communications Officer **Danielle Carrig**
Chief of Staff **Samantha Morgan**
Chief Product & Technology Officer **Sanjay Bhakta**
Chief Content Operations Officer **Christiane Mack**

WORLDWIDE EDITIONS
**France:** AD, GQ, Vanity Fair, Vogue
**Germany:** AD, Condé Nast Traveller, Glamour, GQ, Vogue
**India:** AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vogue
**Italy:** AD, Condé Nast Traveller, GQ, La Cucina Italiana, Vanity Fair, Vogue, Wired
**Japan:** GQ, Vogue, Wired
**Mexico and Latin America:** AD, Glamour, GQ, Vogue, Wired
**Middle East:** AD, Condé Nast Traveller
**Spain:** AD, Condé Nast Traveler, Glamour, GQ, Vanity Fair, Vogue
**Taiwan:** GQ, Vogue
**United Kingdom:** Condé Nast Johansens, Condé Nast Traveller, Glamour, GQ, House & Garden, Tatler, The World of Interiors, Vanity Fair, Vogue, Vogue Business, Wired
**United States:** AD, Allure, Ars Technica, Bon Appétit, Condé Nast Traveler, epicurious, Glamour, GQ, LOVE, Pitchfork, Self, Teen Vogue, Them, The New Yorker, Vanity Fair, Vogue, Wired

PUBLISHED UNDER JOINT VENTURE
**Brazil:** Glamour, GQ, Vogue

PUBLISHED UNDER LICENSE OR COPYRIGHT COOPERATION
**Adria:** Vogue
**Australia:** GQ, Vogue
**Bulgaria:** Glamour
**China:** AD, Condé Nast Traveler, GQ, Vogue
**Czech Republic and Slovakia:** Vogue, Wired
**Greece:** Vogue
**Hong Kong:** Vogue, Vogue Man
**Hungary:** Glamour
**Korea:** Allure, GQ, Vogue, Wired
**Middle East:** GQ, Vogue, Wired
**Philippines:** Vogue
**Poland:** AD, Glamour, Vogue
**Portugal:** GQ, Vogue
**Romania:** Glamour
**Scandinavia:** Vogue
**Singapore:** Vogue
**South Africa:** Glamour, GQ, House & Garden
**Thailand:** GQ, Vogue
**The Netherlands:** Vogue
**Turkey:** GQ, Vogue
**Ukraine:** Vogue



LA CUCINA ITALIANA Direttore Responsabile: Maddalena Fossati Dondero.



Poste Italiane S.P.A. - Spedizione in abbonamento postale - Aut. MBPA/LO-NO/062/A.P./2018 - ART. 1 COMMA 1 - LO/MI. Distribuzione per l'Italia: SO.DI.P. S.r.l. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911. fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: ELCOGRAF S.p.a., via Arnoldo Mondadori 15, Verona (VR) - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 9,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure consulta il sito: https://lacucinaitaliana.sfogliare.it/

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 9278 del 06-03-2024

I CORSI DI DICEMBRE

# SIETE PRONTI PER LE FESTE?

*Spunti per preparare i dolci più tradizionali, idee per il grande pranzo di Natale e, per i più appassionati, tutti i segreti di panettone & Co.*

### DOLCI DI NATALE

**Che cosa si impara**
I più tradizionali dolci natalizi sono ancora più buoni se si impara a prepararli in casa, per poi festeggiare tutti insieme, in famiglia: Torrone, Struffoli, Pan dolce ligure, Gelatina di melagrana al cucchiaio.
**Quanto dura**
1 lezione di 3 ore.
**Quanto costa** 90 euro.
**Quando si svolge**
10 e 14 dicembre.

### MENÙ DI NATALE

**Che cosa si impara**
Mousse di fagiano con gelatina di ribes, Anolini al parmigiano in brodo di verza, Petto d'anatra alla liquirizia con purea di patate e cavolfiori, Semifreddo ai marroni con frutta spadellata alla cannella.
**Quanto dura**
1 lezione di 3 ore.
**Quanto costa** 90 euro.
**Quando si svolge**
10, 14 e 19 dicembre.

### MASTERCLASS GRANDI LIEVITATI

**Che cosa si impara**
Due lezioni, una alla sera e una la mattina seguente, per dare continuità alle preparazioni: Panettone classico e moderno, Veneziana, Brioche.
**Quanto dura**
2 lezioni di 3 ore la sera e 6 ore il giorno dopo.
**Quanto costa** 250 euro.
**Quando si svolge**
13 e 14 dicembre.

È in piazzale Cadorna 5, ingresso via San Nicolao 7, 20123 Milano
Scoprite gli altri corsi sul nostro sito
***scuola.lacucinaitaliana.it***
scuola@lacucinaitaliana.it
tel. 02 49748004
Le videolezioni online su
*corsidigitali.lacucinaitaliana.it*

FOTO **ARCH. LCI**

LA PASTA CHE FA
LA SCARPETTA